

**PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM  
MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP)  
MELALUI METODE PEMBELAJARAN *MAKE A MATCH*  
DI SMK NEGERI 1 KALASAN**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Disusun oleh :  
**FATHIMAH NUR ZAHROH**  
**09511241029**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2013**

**PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM  
MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP)  
MELALUI METODE PEMBELAJARAN *MAKE A MATCH*  
DI SMK NEGERI 1 KALASAN**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Disusun oleh :  
**FATHIMAH NUR ZAHROH**  
**09511241029**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2013**



## LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul **“PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP) MELALUI METODE PEMBELAJARAN *MAKE A MATCH* DI SMK NEGERI 1 KALASAN”** ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, 13 Maret 2013

Dosen Pembimbing




Dr. Endang Mulyatingingsih

NIP. 19630111 198812 2 001



## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP) MELALUI METODE PEMBELAJARAN *MAKE A MATCH* DI SMK NEGERI 1 KALASAN” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 26 Maret 2013 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI			
Jabatan	Nama Dosen	Tanda Tangan	Tanggal
Ketua Penguji	: Dr. Endang Mulyatiningsih		26/3 <sup>13</sup>
Sekretaris	: Sutriyati Purwanti, M.Si.		26/3 <sup>13</sup>
Penguji Utama	: Marwanti, M.Pd.		26/3 <sup>13</sup>



Yogyakarta, Maret 2013

Dekan Fakultas Teknik

Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1003



## **SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Fathimah Nur Zahroh

NIM : 09511241029

Jurusan : PTBB / PT. Boga

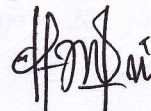
Judul Skripsi :

**“ PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM  
MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP)  
MELALUI METODE PEMBELAJARAN MAKE A MATCH  
DI SMK NEGERI 1 KALASAN “**

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar – benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, Maret 2013

Yang menyatakan,



Fathimah Nur Zahroh

NIM. 09511241029

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

### **Motto**

*“Hidup adalah sebuah perjuangan yang harus dilalui” (Penulis)*

*“Berusaha, berdo’a, dan restu orang tua adalah kunci sukses keberhasilan”*

*(Penulis)*

*“Jangan takut menghadapi apa yang ada di depan sebelum kamu mencobanya”*

*(Penulis)*

### **Persembahan**

*Dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT, skripsi ini saya persembahkan kepada :*

- ❖ *Abah mama tercinta yang selalu memberiku kasih sayang, support dan motivasi disetiap waktu, sehingga penulis dapat menyelesaikan studi hingga perguruan tinggi dengan baik.*
- ❖ *Kakak, adik dan kakak ipar tersayang. Mas kiki dan mbak rara, mas yahya dan mbak farah, mbak azizah dan mas ghani, usamah, shovi yang selalu memberiku semangat.*
- ❖ *Dhimas Sektiaji dan keluarga wonosari yang telah memberi motivasi, dukungan dan semangat hingga saat ini.*
- ❖ *Mulat Adityawiranti dan El Nursara sebagai teman seperjuangan mengerjakan skripsi yang telah memberi motivasi, dukungan dan semangat hingga terselesainya skripsi ini.*
- ❖ *Dea pesek, Dek ulat, mbak Koko, mbogdhe Rini yang setia menemaniku disaat suka dan duka hingga saat ini. Teman – teman seperjuangan PT. Boga S1 Reg 2009 dan Teman – teman kos komojoyo 20 yang selalu memberiku semangat dan kenangan indah untukku.*
- ❖ *Untuk almamaterku UNY yang selama ini telah membimbing, mendidik dan memfasilitasiku dengan baik.*



**PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM  
MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP)  
MELALUI METODE PEMBELAJARAN *MAKE A MATCH*  
DI SMK NEGERI 1 KALASAN**

**ABSTRAK**

**Fathimah Nur Zahroh  
09511241029**

Penelitian ini bertujuan :1) Mengetahui aktivitas siswa pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*, 2) Mengetahui peningkatan pemahaman siswa sebelum dan sesudah pembelajaran teori mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*.

Penelitian ini dilakukan pada bulan September 2012 - Maret 2013 di SMK Negeri 1 Kalasan. Jenis penelitian ini adalah penelitian tindakan kelas. Subyek penelitian adalah siswa kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 25 siswa. Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi, tes pemahaman, dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian ini adalah : 1) Aktivitas siswa pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan mengalami peningkatan antara lain : siswa menjadi lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran; siswa terlibat langsung dalam pembelajaran; adanya kerjasama yang baik pada setiap siswa dalam memecahkan masalah; siswa mulai mempunyai keberanian untuk mengutarakan pendapatnya melalui kegiatan presentasi; interaksi antara guru dan siswa terlihat baik serta siswa lebih antusias selama kegiatan belajar mengajar dengan adanya suasana belajar yang menyenangkan. 2) Pembelajaran teori mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* dapat meningkatkan pemahaman siswa kelas X Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan. Hasil penelitian siklus I menunjukkan hasil *pre test* menunjukkan persentase ketuntasan siswa 4 % dengan rata-rata 5,53, sedangkan pada hasil *post test* menunjukkan persentase ketuntasan siswa mencapai 76% dengan rata-rata 7,91 . Pada *pre test* siklus II menunjukkan persentase ketuntasan siswa 12 % dengan rata-rata 6,24, sedangkan hasil *post test* menunjukkan hasil 92% dengan rata-rata 8,79. Persentase peningkatan pada siklus I adalah 72% dan siklus II adalah 80 %.

Kata Kunci: *Pemahaman, MPP, Metode Make A Match*

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Segala puji bagi Allah SWT yang senantiasa memberikan hidayah, anugerah serta petunjuk sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Peningkatan Pemahaman Siswa Kelas X Boga Dalam Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) Melalui Metode Pembelajaran *Make A Match* Di SMK Negeri 1 Kalasan” dari awal penelitian hingga laporan ini dapat terselesaikan tepat waktu. Skripsi ini diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pendidikan.

Tidak banyak yang bisa penulis kerjakan tanpa bantuan moril dan materiil dari berbagai pihak dalam proses menyusun laporan skripsi ini, untuk itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M. Eng., selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M. Si., selaku ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Dr. Endang Mulyatiningsih, selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan pengarahan, motivasi, saran, dan kritik selama pelaksanaan skripsi berlangsung.



5. Marwanti, M.Pd. dan Sutriyati Purwanti, M.Si. , selaku penguji dan sekretaris skripsi yang telah memberikan saran dan bimbingan.
6. Dr. Siti Hamidah, selaku pembimbing akademik yang telah memberi bimbingan, pengarahan, dan motivasi.
7. Abah dan Mama tercinta yang selalu meberikan do'a, semangat dan kasih sayangnya selama ini. Untuk teman – teman seperjuangan PT. Boga S1 Reguler 2009, terimakasih dukungan, motivasi dan pertemanannya selama ini.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun laporan ini masih banyak sekali kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, penulis memohon kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan bersama di bidang pendidikan.

Yogyakarta, Maret 2013



Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	iv
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	v
<b>ABSTRAK.....</b>	vi
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	vii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xii
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	xiv
 <b>BAB I    PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Peneliti.....	6
2. Bagi Siswa.....	6
3. Bagi Sekolah.....	6
4. Bagi Guru.....	7
 <b>BAB II    KAJIAN TEORI</b>	
A. Deskripsi Teori.....	8
1. Tinjauan tentang Pembelajaran.....	8
2. Tinjauan tentang Pemahaman.....	17
3. Tinjauan tentang Pembelajaran MPP.....	23
4. Tinjauan tentang Metode Pembelajaran <i>Make A Match...</i>	26



B.	Hasil Penelitian yang Relevan.....	31
C.	Kerangka Berfikir.....	32
D.	Pengajuan Hipotesis.....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>		
A.	Tempat dan Waktu penelitian.....	37
1.	Tempat Penelitian.....	37
2.	Waktu Penelitian.....	37
B.	Subyek Penelitian.....	37
C.	Jenis dan Desain Penelitian.....	37
D.	Rancangan Penelitian.....	38
E.	Metode Pengumpulan Data.....	47
1.	Observasi.....	48
2.	Tes Pemahaman.....	49
3.	Dokumentasi.....	50
F.	Instrumen Penelitian.....	51
G.	Uji Kualitas Instrumen.....	54
1.	Validitas.....	54
2.	Reliabilitas.....	57
3.	Tingkat Kesukaran Butir Soal.....	58
4.	Daya Pembeda Soal Pemahaman.....	60
H.	Teknik Analisis Data.....	61
I.	Indikator Keberhasilan.....	62
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>		
A.	Deskripsi Lokasi Sekolah.....	64
B.	Hasil Penelitian Tindakan.....	68
1.	Pelaksanaan Tindakan Kelas Siklus I.....	68
2.	Pelaksanaan Tindakan Kelas Siklus II.....	78
C.	Pembahasan.....	90
1.	Siklus I.....	90
2.	Siklus II.....	94

**BAB V    SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan.....	99
B. Saran.....	100
1. Bagi Sekolah.....	100
2. Bagi Guru.....	100
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>102</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Alur Kerangka Berfikir.....	35
Gambar 2.	Siklus PTK Model Spiral.....	38
Gambar 3.	Kartu Pertanyaan dan Jawaban Penerapan <i>Make A Match</i> .....	74
Gambar 4.	Diagram Peningkatan Hasil <i>Pre Test</i> dan <i>Post Test</i> pada Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan Siklus I.....	76
Gambar 5.	Diagram Peningkatan Hasil <i>Pre Test</i> dan <i>Post Test</i> pada Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan Siklus II.....	87

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kompetensi Kejuruan Melakukan Persiapan Pengolahan.....	24
Tabel 2.	Silabus Kejuruan Melakukan Persiapan Pengolahan.....	25
Tabel 3.	Penyampaian Materi Siklus I dan Siklus II.....	43
Tabel 4.	Kisi – Kisi Format Observasi.....	51
Tabel 5.	Kisi – Kisi Tes Pemahaman.....	53
Tabel 6.	Kategori Tingkat Kesukaran Soal Siklus I dan II.....	59
Tabel 7.	Kriteria Daya Pembeda Soal.....	61
Tabel 8.	Hasil Tes Pemahaman MPP Siklus I.....	75
Tabel 9.	Hasil Tes Pemahaman MPP Siklus II.....	86
Tabel 10.	Pelaksanaan Pembelajaran <i>Make A Match</i> Siklus I dan II.....	88

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Instrumen Penelitian
- Lampiran 2. Perangkat Pembelajaran
- Lampiran 3. Uji Kualitas Instrumen
- Lampiran 4. Hasil Penelitian
- Lampiran 5. Dokumentasi
- Lampiran 6. Ijin Penelitian



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pada hakekatnya fungsi pendidikan adalah untuk mengembangkan kemampuan serta meningkatkan mutu kehidupan dan martabat manusia. Siswa sebagai subjek belajar, memiliki potensi dan karakteristik unik yang sangat menentukan keberhasilan pendidikan, sedangkan guru bertugas membantu siswa mencapai tujuannya. Pada jenjang Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), disamping penekanan pada kemampuan akademik dan kemampuan umum, diajarkan pula kemampuan kejuruan sebagai bekal antisipasi memasuki dunia kerja. Kemampuan kejuruan yang diajarkan kepada siswa disesuaikan dengan jurusan yang ditempuh.

Dalam proses belajar mengajar guru mempunyai tugas untuk mendorong, membimbing, memberikan fasilitas belajar bagi siswa guna tercapainya tujuan belajar mengajar yang diinginkan, salah satunya adalah pemahaman materi yang telah disampaikan oleh guru. Berhasil tidaknya pencapaian tujuan tergantung pada proses belajar mengajar yang telah dijalankan oleh guru dan siswa. Untuk dapat mencapai tujuan yang maksimal, guru hendaknya dapat menciptakan suasana belajar yang kondusif dan mampu menarik minat dan memotivasi peserta didik untuk dapat berpartisipasi dalam proses pembelajaran dengan membuat variasi dan metode mengajar.

Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan pada kompetensi keahlian Jasa Boga. Kompetensi keahlian ini baru dibuka pada tahun 2009 untuk menyediakan sumber daya manusia di bidang kuliner dan pariwisata. SMK Negeri 1 Kalasan termasuk salah satu Rintisan Sekolah Berstandar Internasional (RSBI) di Sleman timur, sehingga menarik siswa lulusan SMP untuk mendaftar di sekolah tersebut. Berdasarkan data penerimaan siswa baru tahun pelajaran 2012 / 2013 pada kompetensi keahlian jasa boga, terdapat 62 siswa yang mendaftar dan hanya 34 siswa yang diterima dikarenakan beberapa siswa lulusan SMP yang mendaftar tidak memenuhi persyaratan baik melalui rata-rata nilai kelulusan atau tes fisik karena telah melampaui kuota yang ditentukan.

Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang terdiri atas beberapa kompetensi dasar, salah satu kompetensi dasar yang harus dicapai adalah Menggunakan Metode Dasar Memasak. Menggunakan Metode Dasar Memasak bertujuan untuk membekali siswa dengan ketrampilan, pengetahuan dan sikap dalam melakukan persiapan pengolahan. Dalam materi pelajaran menggunakan metode dasar memasak terdapat banyak istilah asing yang harus dipahami untuk mendasari mata pelajaran produktif yang lain. Pada kenyataannya pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan guru kurang maksimal, hal ini dilihat dari rata-rata nilai ulangan harian siswa masih di bawah KKM yakni 7,08. Pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan perlu ditingkatkan agar dapat menjadi dasar bekal siswa dalam menjalankan praktek. Apabila pada tahap teori siswa tidak dapat memahami materi dengan baik maka akan berakibat buruk pada pelaksanaan praktek.

Berdasarkan observasi pada proses pembelajaran yang selama ini dilakukan, guru masih menerapkan metode konvensional yang kurang melibatkan partisipasi siswa. Metode yang digunakan pada pembelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan masih monoton, interaksi antara guru dan siswa masih kurang, sehingga pembelajaran hanya terpusat pada guru. Siswa hanya mendengarkan dan mencatat apa yang dijelaskan oleh guru pada saat pelajaran teori. Ketika proses pembelajaran berlangsung beberapa siswa ramai dan bicara sendiri, sebagian siswa yang lain kurang aktif dan hanya diam. Siswa yang diam memiliki dua kemungkinan yaitu menandakan siswa telah memahami materi yang disampaikan atau bahkan tidak mengerti sama sekali. Permasalahan tersebut menantang guru untuk meningkatkan pembelajaran yang aktif, kreatif dan menyenangkan.

Guna meningkatkan pemahaman, partisipasi dan keaktifan siswa dalam pembelajaran di kelas, maka dalam penelitian ini diterapkan metode pembelajaran *Make A Match*. Metode pembelajaran *Make A Match* merupakan model pembelajaran yang melibatkan peserta didik untuk bekerja sama memecahkan suatu masalah dalam bentuk permainan. Metode pembelajaran *Make A Match* memiliki beberapa kelebihan yaitu (1) dapat meningkatkan pemahaman siswa karena terdapat permainan mencocokkan kartu pertanyaan dan jawaban yang mencakup materi yang diajarkan, (2) meningkatkan keaktifan siswa dalam kegiatan pembelajaran, (3) meningkatkan motivasi siswa dalam belajar karena siswa terlibat langsung dalam pembelajaran, (4) terjalinnya interaksi antara guru dan siswa (5) mengurangi kejenuhan dan kebosanan selama proses pembelajaran.



Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti perlu menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*. Metode penelitian ini menggunakan penelitian tindakan kelas yang diharapkan memaksimalkan kegiatan belajar siswa sehingga mampu memahami lebih dalam materi yang disampaikan. Peneliti memfokuskan penelitiannya dengan judul “Peningkatan Pemahaman Siswa Kelas X Boga Dalam Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) Melalui Metode Pembelajaran *Make A Match* Di SMK Negeri 1 Kalasan”

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa hal yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilaksanakan :

1. Guru terbiasa memberikan metode pembelajaran konvensional sehingga siswa hanya mendengarkan dan mencatat materi pada pembelajaran MPP yang dijelaskan oleh guru.
2. Siswa kurang aktif dalam kegiatan pembelajaran MPP sehingga partisipasi siswa masih kurang.
3. Interaksi antara guru dan siswa masih kurang sehingga pembelajaran MPP hanya terpusat pada guru.
4. Pemahaman siswa terhadap materi pelajaran MPP masih kurang, rata – rata hasil ulangan masih dibawah KKM yakni 7,08

### **C. Batasan Masalah**

Agar pembahasan pada penelitian ini terarah dan tidak keluar dari permasalahan yang ada, maka penelitian ini hanya membahas permasalahan tentang peningkatan pemahaman siswa kelas X boga dalam mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) melalui metode pembelajaran *make a match* di SMK Negeri 1 Kalasan.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas maka dirumuskan permasalahan penelitian yaitu :

1. Bagaimana aktivitas siswa pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* ?
2. Apakah ada peningkatan pemahaman siswa pada pembelajaran teori mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* ?

### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada dalam penelitian ini, maka tujuan yang hendak dicapai melalui penelitian ini adalah :

1. Mengetahui aktivitas siswa pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*.

2. Mengetahui peningkatan pemahaman siswa sebelum dan sesudah pembelajaran teori mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*.

## **F. Manfaat Penelitian**

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat antara lain :

1. Bagi Peneliti
  - a. Menambah pengetahuan mengenai model pembelajaran kooperatif metode *Make A Match* pada penerapan pembelajaran mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP).
  - b. Menambah pengalaman mengenai teknik mengajar yang efektif dan menyenangkan sebagai bekal peneliti sebelum menjadi pendidik.
2. Bagi Siswa
  - a. Memudahkan siswa dalam memahami materi melalui metode pembelajaran *Make A Match*.
  - b. Mengurangi ketergantungan terhadap guru.
  - c. Melatih siswa mengemukakan pendapat dan bertanggung jawab serta bekerjasama.
3. Bagi Sekolah
  - a. Sebagai bahan informasi perkembangan siswa dalam mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP).



- b. Sebagai dorongan kepada guru bidang studi untuk dapat melaksanakan model pembelajaran yang memerlukan kekompakan dalam bekerjasama.
- c. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi yang berarti dalam meningkatkan mutu pembelajaran khususnya mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP).

#### 4. Bagi Guru

- a. Sebagai upaya untuk meningkatkan profesionalisme guru sebagai tenaga pendidik dalam melaksanakan proses belajar mengajar di kelas.
- b. Memberikan gambaran bagi guru untuk mengetahui kondisi secara obyektif penggunaan metode pembelajaran *Make A Match* dalam pembelajaran.
- c. Menambah wawasan dalam menerapkan metode pembelajaran khususnya model pembelajaran kooperatif.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Deskripsi Teori**

##### **1. Tinjauan Tentang Pembelajaran**

###### **a. Pengertian Pembelajaran**

Pembelajaran berasal dari kata ajar yang memiliki arti perubahan tingkah laku. Belajar dan pembelajaran sangat erat kaitannya dan tidak bisa dipisahkan satu sama lain. Pembelajaran merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk menciptakan keadaan (proses belajar). Oleh karena itu harus dipahami bagaimana siswa mendapatkan pengetahuan dari kegiatan belajarnya (Nini Subini, 2012:6).

Pembelajaran memiliki makna yang sangat luas, berikut ini ada beberapa definisi pendidikan menurut para ahli. Menurut Mazur dalam Nini Subini (2012:6) mengatakan bahwa pembelajaran merupakan perubahan individu yang disebabkan karena pengalaman. Adapun Stalling dalam Nini Subini (2012:6) mengatakan bahwa pembelajaran itu berdasarkan tiga perilaku penting, yaitu menampakkan perubahan dalam tingkah laku berupa perubahan yang lebih baik setelah proses pembelajaran, melibatkan sesuatu pemikiran berupa kemampuan berfikir dalam melihat sudut pandang yang berbeda , dan menghasilkan perubahan melalui pengalaman dan pelatihan berupa peningkatan *skill* setelah proses pembelajaran.

Menurut Crow dan Crow dalam Nini Subini (2012:6) pembelajaran adalah pemerolehan tabiat, pengetahuan dan sikap, melibatkan cara baru baru untuk membuat suatu pekerjaan dan berlaku dalam percobaan individu untuk mengatasi rintangan atau menyesuaikan diri dengan sesuatu yang baru. Pendapat lain mengenai pembelajaran menurut Rahil Mahyuddin dalam Nini Subini(2012:6) adalah perubahan tingkah laku yang melibatkan ketrampilan kognitif yang meliputi penguasaan ilmu dan perkembangan kemahiran intelektual.

Sudjana dalam Nini Subini (2012:6) mengatakan bahwa pembelajaran merupakan semua upaya yang dilakujan dengan sengaja oleh pendidik kepada peserta didik untuk melakukan kegiatan belajar. Pendapat lain mengenai pembelajaran menurut Gulo dalam Nini Subini (2012:7) adalah usaha untuk menciptakan sistem lingkungan yang mengoptimalkan kegiatan belajar.

Dari berbagai definisi di atas dapat disimpulkan bahwa pembelajaran merupakan suatu proses untuk memperoleh suatu perubahan perilaku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil dari pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungan. Pembelajaran dilakukan sengaja oleh pendidik untuk menyampaikan ilmu pengetahuan, mengorganisasi dan menciptakan lingkungan belajar. Proses pembelajaran akan berhasil apabila pendidik dan peserta didik mampu bekerjasama dan berkomunikasi sehingga mendapatkan hasil yang diinginkan. Oleh karena



itu perlu adanya model pembelajaran yang dapat melatih siswa untuk dapat ikut berpartisipasi mandiri dan aktif dalam proses pembelajaran.

#### **b. Komponen – Komponen Pembelajaran**

Pembelajaran merupakan elemen penting dalam mewujudkan proses pendidikan dan lulusan yang berkualitas. Pembelajaran dapat menyebabkan mutu pendidikan yang rendah apabila tidak dikelola secara baik. Guru memiliki peran yang sangat penting dalam mengelola mutu pendidikan pada melaksanakan pembelajaran yang baik dengan mengemasnya secara menarik mungkin.

Kualitas peserta didik dipengaruhi oleh seberapa jauh guru mampu mengelola komponen pendidikan melalui proses pembelajaran. Komponen – komponen yang merupakan satu kesatuan sistem dalam pendidikan yang meliputi tujuan pembelajaran, guru, siswa, metode pembelajaran, media pembelajaran, bahan pembelajaran dan evaluasi pembelajaran. Apabila suatu komponen tersebut tidak terdapat di dalamnya maka suatu pembelajaran tidak dapat berjalan sebagaimana semestinya.

Adapun komponen pembelajaran yaitu :

##### **1) Tujuan pembelajaran**

Tujuan pembelajaran adalah tujuan yang hendak dicapai setelah selesai diselenggarakan suatu proses pembelajaran menurut (Oemar Hamalik, 2007:6). Dengan demikian tujuan pembelajaran merupakan faktor yang sangat menentukan jalannya pendidikan sehingga perlu dirumuskan sebaik – baiknya sebelum kegiatan

dilaksanakan. Kunci dalam rangka menentukan tujuan pembelajaran adalah kebutuhan siswa, materi pembelajaran dan guru.

## 2) Guru

Menurut Oemar Hamalik (2007:9) guru salah satu unsur tenaga pendidik yang merupakan komponen penting dalam penyelenggaraan pendidikan yang bertugas menyelenggarakan kegiatan mengajar, melatih, mengembangkan, mengelola dan atau memberikan pelayanan teknis dalam bidang pendidikan.

Supriyadi (2011:11-12) berpendapat bahwa guru merupakan pendidik profesional dengan tugas utama mendidik, mengajar, membimbing, mengarahkan, melatih, menilai dan mengevaluasi peserta didik pada jalur pendidikan formal. Seorang guru yang baik dibutuhkan kompetensi, kemahiran, kecakapan atau ketrampilan yang memenuhi standar mutu atau norma etik tertentu. Seorang guru diharapkan mampu melaksanakan fungsi utamanya sebagai seorang pengajar sekaligus pendidik secara efektif dan efisien untuk menjadi guru yang profesional.

## 3) Siswa

Siswa adalah suatu komponen dalam pengajaran, disamping faktor guru, tujuan dan metode pengajaran (Syaiiful Bahri Djamarah dan Aswan Zain, 2007:99).

#### 4) Metode pembelajaran

Metode pembelajaran adalah cara yang digunakan guru untuk menyampaikan pelajaran kepada siswa. Metode pembelajaran yang ditetapkan guru memungkinkan siswa banyak belajar proses (*learning by process*) dan bukan hanya belajar pada produk (*learning by product*) (Hamdani, 2011:81). Dalam pelaksanaan sebuah pembelajaran dibutuhkan metode yang tepat menghantarkan pembelajaran ke arah tujuan yang dicita – citakan, karena baik dan sempurnanya suatu kurikulum pendidikan tidak berarti apa – apa, manakala tidak memiliki metode yang tepat dalam mentransformasikan kepada siswa, sehingga dapat menghambat proses pembelajaran yang akan berakibat membuang waktu dan tenaga dengan percuma.

#### 5) Media pembelajaran

R. Raharjo dalam Yusuf Hadi Miarso (1984:46) mengatakan bahwa media pembelajaran merupakan sarana penyalur pesan atau informasi belajar kepada penerima pesan untuk mencapai tujuan pembelajaran.

Media pembelajaran berperan penting dalam proses pembelajaran di kelas, sehingga sangat membantu guru dalam menciptakan proses belajar mengajar yang efektif dan efisien. Media pembelajaran mempunyai nilai dan manfaat yang sangat berarti. Manfaat media pembelajaran antara lain pembelajaran lebih menarik

dan interaktif, waktu belajar lebih efektif, kualitas belajar dapat ditingkatkan, pembelajaran dapat terjadi kapanpun dan dimanapun, sikap peserta didik dapat ditingkatkan dan peran guru lebih positif dan produktif.

#### 6) Bahan pembelajaran

Bahan pembelajaran merupakan seperangkat materi yang disusun secara sistematis, baik tertulis maupun tidak tertulis sehingga tercipta lingkungan atau suasana yang memungkinkan siswa untuk belajar (Hamdani, 2011:219). Bahan pembelajaran merupakan salah satu sumber belajar yang berisi pesan dalam bentuk konsep, prinsip, definisi, proses, nilai, kemampuan dan ketrampilan. Bahan pembelajaran yang akan disampaikan guru mengacu pada kurikulum yang penyampaiannya disesuaikan dengan kebutuhan dan lingkungan siswa.

#### 7) Evaluasi pembelajaran

Menurut Ralph Tyler dalam Suharsimi Arikunto (2006:3) evaluasi adalah proses pengumpulan data untuk menentukan sejauh mana, dalam hal apa, dan bagaimana tujuan pendidikan sudah tercapai. Evaluasi pembelajaran adalah suatu proses untuk mengambil keputusan dengan menggunakan informasi yang diperoleh melalui pengukuran dengan menggunakan instrumen tes maupun non tes untuk menentukan seberapa jauh siswa mencapai tujuan pembelajaran.

Dalam melakukan evaluasi, harus memperhatikan prinsip – prinsip sebagai berikut (Departemen Pendidikan, 2008:6) :

- a) Mendidik : memberikan sumbangan positif terhadap peningkatan pencapaian belajar peserta didik. Hasil penilaian harus memberikan umpan balik dan motivasi peserta didik untuk giat belajar.
- b) Terbuka : prosedur penilaian, kriteria penilaian dan pengambilan keputusan diketahui oleh pihak terkait.
- c) Menyeluruh : meliputi berbagai aspek kompetensi yang akan dinilai kognitif, afektif, dan psikomotorik yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak.
- d) Memandang evaluasi dan kegiatan pembelajaran secara terpadu.
- e) Obyektif : tidak berpengaruh oleh pertimbangan subyektif penilai.
- f) Sistematis : secara berencana dan bertahap.
- g) Adil : tidak ada peserta didik yang diuntungkan atau dirugikan.
- h) Berkesinambungan : secara terus menerus sepanjang berlangsungnya pembelajaran.

Kegiatan pembelajaran dirancang mengikuti prinsip – prinsip pembelajaran. Prinsip – prinsip pembelajaran bertujuan menemukan dan membangun pemahaman siswa. Prinsip – prinsip pembelajaran dapat disimpulkan (Syuaeb Kurdi dan Abdul Aziz, 2006:48-50) seperti berikut :



- 1) Berpusat pada siswa
- 2) Mengembangkan kemampuan siswa
- 3) Mengembangkan ketrampilan memecahkan masalah
- 4) Mengembangkan keaktifan siswa
- 5) Perpaduan kompetensi, kerjasama dan solidaritas

**c. Prinsip – Prinsip Mengajar**

Guru yang mengajar di depan kelas harus memperhatikan prinsip – prinsip mengajar di depan kelas dan harus dilaksanakan seefektif mungkin, agar guru tidak asal dalam mengajar. Prinsip – prinsip mengajar dapat disimpulkan (Slameto, 1995:35 – 37) seperti berikut :

1) Perhatian

Di dalam mengajar guru harus dapat membangkitkan perhatian siswa kepada pelajaran yang diberikan oleh guru.

2) Aktivitas

Dalam proses belajar mengajar, guru perlu menimbulkan aktivitas siswa dalam berpikir maupun berbuat. Penerimaan pelajaran dengan aktivitas siswa sendiri, kesan itu tidak akan berlalu begitu saja tetapi dipikirkan, diolah kemudian dikeluarkan lagi dalam bentuk yang berbeda.

3) Appersepsi

Setiap guru dalam mengajar perlu menghubungkan pelajaran yang akan diberikan dengan pengetahuan yang telah dimiliki siswa ataupun pengalamannya.

4) Peragaan

Waktu guru mengajar di depan kelas, harus berusaha menunjukkan benda – benda asli. Bila mengalami kesukaran boleh menunjukkan model, gambar, benda tiruan atau menggunakan media lainnya seperti radio, *tape recorder*, televisi dan lain sebagainya.

5) Repetisi

Bila guru menjelaskan sesuatu unit pelajaran, itu perlu diulang – ulang.

6) Konsentrasi

Di dalam konsentrasi pelajaran banyak mengandung situasi yang problematik, sehingga dengan metode pemecahan soal siswa terlatih memecahkan soal sendiri. Usaha konsentrasi pelajaran menyebabkan siswa memperoleh pengalaman langsung, mengamati sendiri, meneliti sendiri, untuk menyusun dan menyimpulkan pengetahuan sendiri.

7) Sosialisasi

Dalam perkembangannya siswa perlu bergaul dengan teman lainnya. Siswa disamping sebagai individu juga mempunyai segi sosial yang perlu dikembangkan.

8) Evaluasi

Evaluasi dapat memberi motivasi bagi guru maupun siswa, mereka akan lebih giat belajar, meningkatkan proses berpikir. Guru harus memiliki pengertian evaluasi ini, mendalami tujuan, kegunaan dan

macam – macam bentuk evaluasi. Sesuai dengan penjelasan yang di atas, maka guru diharapkan dapat menerapkan semua prinsip – prinsip dalam mengajar agar prosese pembelajaran dapat berjalan secara efektif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

## **2. Tinjauan tentang Pemahaman**

Standar Kompetensi Lulusan digunakan sebagai pedoman penilaian dalam penentuan kelulusan peserta didik dari satuan pendidikan. Standar Kompetensi Lulusan meliputi kompetensi untuk seluruh mata pelajaran. Standar Kompetensi Lulusan tersebut terdiri dari 3 ranah yakni ranah kognitif, afektif dan psikomotorik. Pemahaman merupakan salah satu ranah kognitif (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 tahun 2005:19).

### **a. Ranah Kognitif**

Pembelajaran berkaitan erat dengan ranah kognitif yang merupakan ranah yang mencakup kegiatan otak. Artinya adalah segala upaya yang menyangkut dengan aktivitas otak. Menurut Winkel dan Mukhtar dalam Sudaryono (2012:43) ranah kognitif terdiri dari beberapa tingkatan diantaranya :

#### **1) Pengetahuan (*knowledge*)**

Pengetahuan merupakan kemampuan seseorang untuk mengingat atau mengenali kembali tentang nama, istilah, ide, gejala, rumus – rumus dan sebagainya. Mencakup ingatan akan hal – hal yang telah

dipelajari dan disimpan dalam ingatan yang meliputi fakta, kaidah, prinsip, serta metode yang diketahui.

2) Pemahaman (*comprehension*)

Pemahaman merupakan kemampuan seseorang untuk mengerti atau memahami suatu hal setelah suatu hal itu diketahui atau diingat, mencakup kemampuan untuk menangkap makna dari arti materi yang dipelajari, yang dinyatakan dengan menguraikan isi pokok dari suatu bacaan. Pemahaman meliputi kemampuan siswa untuk menafsirkan, mencontohkan, mengklasifikasikan, merangkum dan menyimpulkan. Salah satu contoh yang mencakup ranah pemahaman adalah siswa memahami ketika mereka menghubungkan pengetahuan baru dan pengetahuan lama yang mereka ketahui.

3) Penerapan (*application*)

Penerapan merupakan kesanggupan seseorang untuk menerapkan ide – ide umum, metode, prinsip, rumus, teori dan sebagainya dalam situasi yang baru dan konkret.

4) Analisis (*analysis*)

Analisis merupakan kemampuan seseorang untuk menguraikan suatu bahan atau keadaan menurut bagian – bagian yang lebih kecil dan mampu memahami hubungan dari uraian – uraian tersebut.

5) Sintesis (*synthesis*)

Sintesis merupakan kemampuan berfikir yang mencakup kemampuan untuk membentuk suatu kesatuan atau pola yang baru, yang dinyatakan dengan membuat suatu rencana yang menuntut adanya kriteria untuk menemukan pola dan struktur organisasi yang dimaksud.

6) Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi merupakan jenjang berfikir paling tinggi di ranah kognitif, yang merupakan kemampuan seseorang untuk membuat pertimbangan terhadap suatu situasi, nilai atau ide, mencakup kemampuan untuk membentuk suatu pendapat mengenai suatu hal dan mempertanggung jawabkan pendapat tersebut berdasarkan kriteria tertentu yang dinyatakan dengan kemampuan memberikan penilaian terhadap suatu hal.

**b. Pemahaman**

Pemahaman atau memahami merupakan kemampuan siswa untuk mengontruksi makna dari materi pembelajaran yang telah disampaikan oleh guru, termasuk apa yang diucapkan, ditulis dan digambar oleh guru (Lorin & David, 2010:100). Dalam hal ini siswa dituntut untuk memahami atau mengerti apa yang diajarkan, mengetahui apa yang dikomunikasikan, dan dapat memanfaatkan isinya tanpa keharusan untuk menghubungkan dengan hal – hal yang lain (Sudaryono, 2012:44).

Proses – proses kognitif dalam lingkup pemahaman terdiri dari tujuh kategori yaitu menafsirkan, mencontohkan, mengklasifikasikan, merangkum, menyimpulkan, membandingkan dan menjelaskan (Lorin & David, 2010:106).

Proses – proses kognitif dalam lingkup pemahaman antara lain :

1) Menafsirkan

Menafsirkan terjadi ketika siswa dapat mengubah informasi dari satu bentuk ke bentuk lain, dalam hal ini berupa perubahan kata jadi kata – kata lain, dan sebagainya. Dalam penafsiran ini memiliki format asesmen berupa tes yang memiliki jawaban singkat (siswa mencari jawaban) dan pilihan ganda (siswa memilih jawaban).

2) Mencontohkan

Mencontohkan terjadi ketika siswa memberikan contoh tentang konsep atau prinsip umum, dalam hal ini melibatkan proses identifikasi ciri – ciri pokok dari konsep atau prinsip umum dan menggunakan ciri – ciri ini untuk memilih atau membuat contoh. Mencontohkan dapat disebut dengan istilah mengilustrasikan dan member contoh. Dalam mencontohkan memiliki format asesmen berupa jawaban singkat (siswa harus memberikan contoh) atau pilihan ganda (siswa harus memilih jawaban dari pilihan – pilihan yang disodorkan).

3) Mengklasifikasikan

Mengklasifikasikan terjadi ketika siswa mengetahui bahwa sesuatu termasuk dalam kategori tertentu, hal ini melibatkan proses



mendeteksi ciri – ciri atau pola – pola yang sesuai dengan contoh dan konsep tersebut. Mengklasifikasikan adalah proses kognitif yang melengkapi proses mencontohkan. Jika mencontohkan dimulai dengan konsep umum dan mengharuskan siswa menemukan contoh tertentu, mengklasifikasikan dimulai dengan contoh tertentu dan mengharuskan siswa menemukan konsep tersebut. Mengklasifikasikan dikenal dengan pengkategorian.

Mengklasifikasikan memiliki format asesmen berupa tes jawaban singkat, dalam hal ini siswa diberi suatu contoh dan diharuskan membuat konsep yang sesuai dengan konsep tersebut. Tes pilihan ganda juga digunakan dalam format asesmen pengklasifikasian, dalam hal ini siswa diberi suatu contoh dan kemudian memilih konsep dari pilihan – pilihan konsep. Dalam tes pilihan, siswa diberi sejumlah contoh dan diharuskan menentukan manakah yang termasuk dalam suatu kategori dan manakah yang tidak, atau diharuskan menempatkan satu contoh ke dalam salah satu dari banyak kategori.

#### 4) Merangkum

Merangkum terjadi ketika siswa mengemukakan satu kalimat yang merepresentasikan informasi yang diterima atau mengabstraksikan sebuah tema. Merangkum melibatkan proses membuat ringkasan informasi. Merangkum menggunakan format asesmen berupa tes jawaban singkat atau pilihan ganda, yang berkenaan dengan penentuan tema atau pembuatan rangkuman.

#### 5) Menyimpulkan

Menyimpulkan terjadi ketika siswa dapat mengabstraksikan sebuah konsep yang menerangkan contoh – contoh tersebut dengan mencermati ciri – ciri setiap contohnya dan menarik hubungan dari ciri – ciri tersebut. Menyimpulkan dapat menggunakan salah satu format asesmen berupa tes melengkapi, tes analogi dan tes pengecualian. Tes melengkapi mengharuskan siswa menentukan urutan berikutnya. Tes analogi mengharuskan siswa untuk mencari atau memilih istilah yang tepat untuk mengisi tersebut dan melengkapi analoginya. Sedangkan tes pengecualian mengharuskan siswa menentukan pernyataan yang berbeda dari tiga atau lebih butir pernyataan. Soal di dalam format asesmen menyimpulkan harus menyatakan konsep dasar yang siswa gunakan untuk mencari atau memilih jawaban yang benar agar memfokuskan asesmen hanya pada proses kognitif menyimpulkan.

#### 6) Membandingkan

Membandingkan melibatkan proses mendeteksi persamaan dan perbedaan antara dua atau lebih objek, peristiwa, ide , masalah atau situasi. membandingkan disebut juga dengan mengontraskan, memetakan dan mencocokkan. Membandingkan menggunakan format asesmen berupa pemetaan yang mengharuskan siswa untuk menunjukkan bagaimana setiap bagian dari sebuah objek, ide, masalah atau situasi berkaitan dengan setiap bagian dari sebuah , ide, masalah atau situasi lain.

### 7) Menjelaskan

Menjelaskan terjadi ketika siswa dapat membuat dan menggunakan model sebab – akibat dalam sebuah sistem. Model diturunkan dari teori atau pengalaman. Menjelaskan menggunakan format asesmen berupa tugas – tugas penalaran, penyelesaian masalah, desain ulang, dan prediksi bisa digunakan untuk melihat sejauh mana kemampuan siswa dalam menjelaskan.

## **3. Tinjauan tentang Pembelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan**

Bidang keahlian Boga merupakan bidang yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghidangkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun internasional. Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan merupakan komponen mata pelajaran keahlian yang mempunyai arti sangat luas dalam memberikan pemahaman mendasar tentang Melakukan Persiapan Pengolahan, siswa diberikan pelajaran praktek dan pelajaran teori dengan perbandingan pelajaran praktek sebesar 60 % dan pelajaran teori 40 %.

Program diklat Melakukan Persiapan Pengolahan yang diberikan pada kelas X Tata Boga di SMK Negeri 1 Kalasan adalah program keahlian Jasa Boga sesuai dengan kurikulum spektrum selama dua semester, termasuk dalam program produktif.

Tabel 1. Kompetensi Kejuruan Melakukan Persiapan Pengolahan Kelas X

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
Melakukan Persiapan Pengolahan	3.1 Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan 3.2 Mengorganisir persiapan pengolahan 3.3 Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan 3.4 Menggunakan metode dasar memasak 3.5 Membuat potongan sayuran 3.6 Membuat garnish dan lipatan daun

(Sumber : Silabus Kelas X Semester Genap 2011 / 2012 di SMKN 1 Kalasan)

Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan di kelas X pada “ Standar Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan “ terdiri beberapa kompetensi dasar. Dalam penelitian ini dibatasi satu kompetensi dasar yang akan dibahas yaitu Menggunakan metode dasar memasak. Silabus yang menjadi acuan pada tabel. 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Silabus Kejuruan Melakukan Persiapan Pengolahan Kelas X

Kompetensi dasar	Indikator	Materi pembelajaran	Kegiatan pembelajaran
3.4 Menggunakan metode dasar memasak	3.4.1 Teknik pengolahan makanan diuraikan dengan benar	3.4.1.1 Teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental, meliputi : a. <i>Boilling</i> b. <i>Simmering</i> c. <i>Poaching</i> d. <i>Blanching</i> e. <i>Steaming</i> f. <i>Braissing</i> g. <i>Stewing</i> h. <i>Deep Frying</i> i. <i>Shallow Frying</i> j. <i>Roasting</i> k. <i>Grilling</i> l. <i>Baking</i>	3.4.1.1.1 Menjelaskan teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental, meliputi : a. <i>Boilling</i> b. <i>Simmering</i> c. <i>Poaching</i> d. <i>Blanching</i> e. <i>Steaming</i> f. <i>Braissing</i> g. <i>Stewing</i> h. <i>Deep Frying</i> i. <i>Shallow Frying</i> j. <i>Roasting</i> k. <i>Grilling</i> l. <i>Baking</i>
	3.4.2 Syarat – syarat melaksanakan teknik pengolahan makanan	3.4.2.2 Syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental, meliputi : a. <i>Boilling</i> b. <i>Simmering</i> c. <i>Poaching</i> d. <i>Blanching</i> e. <i>Steaming</i> f. <i>Braissing</i> g. <i>Stewing</i> h. <i>Deep Frying</i> i. <i>Shallow Frying</i> j. <i>Roasting</i> k. <i>Grilling</i> l. <i>Baking</i>	3.4.2.2.2 Menjelaskan syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental, meliputi : a. <i>Boilling</i> b. <i>Simmering</i> c. <i>Poaching</i> d. <i>Blanching</i> e. <i>Steaming</i> f. <i>Braissing</i> g. <i>Stewing</i> h. <i>Deep Frying</i> i. <i>Shallow Frying</i> j. <i>Roasting</i> k. <i>Grilling</i> l. <i>Baking</i>

(Sumber : Silabus Kelas X Semester Genap 2011 / 2012 di SMKN 1 Kalasan)

Berdasarkan tabel diatas, kompetensi dasar Menggunakan metode dasar memasak terdiri dari dua indikator yang meliputi teknik pengolahan makanan dan syarat - syarat melaksanakan teknik pengolahan makanan.

Kompetensi dasar Menggunakan metode dasar memasak disampaikan pada kelas X jasa boga di SMK Negeri 1 Kalasan.

#### **4. Tinjauan tentang Metode Pembelajaran *Make A Match***

Metode pembelajaran *Make A Match* merupakan salah satu jenis *cooperative learning*. *Cooperative* berarti bekerja sama dalam mencapai tujuan bersama. Belajar kooperatif adalah belajar dalam kelompok untuk mencapai tujuan bersama. *Cooperative learning* adalah pembelajaran dengan cara membagi peserta didik dalam beberapa kelompok dari berbagai peserta didik yang memiliki kemampuan berbeda (Endang Mulyatiningsih, 2011:227).

Pendekatan pembelajaran kooperatif memanfaatkan pengajaran teman sebaya dan kerjasama kelompok untuk mendorong belajar siswa. Pembelajaran kooperatif tidak sekedar belajar dalam kelompok melainkan terdapat beberapa unsur – unsur dasar *cooperative learning* yaitu saling ketergantungan positif, tanggung jawab perorangan, tatap muka, komunikasi antar anggota dan evaluasi proses kelompok (Annita Lie, 2002:30).

Tujuan utama pembelajaran *cooperative learning* adalah agar peserta didik dapat belajar secara berkelompok bersama teman – temannya dengan cara saling menghargai pendapat dan memberikan kesempatan kepada orang lain untuk mengemukakan gagasannya dengan menyampaikan pendapat mereka secara berkelompok. Selain itu juga dapat meningkatkan cara belajar siswa menuju belajar lebih baik (Isjoni, 2007:21)

Dengan demikian *cooperative learning* dapat dirumuskan sebagai kegiatan pembelajaran kelompok yang bersifat heterogen dalam



menyelesaikan tugas dari guru secara diskusi bertujuan untuk menumbuhkan sifat kebersamaan, semangat belajar, dan saling berbagi pengetahuan, pemahaman dan kemampuan antar peserta didik.

Bila dibandingkan dengan pembelajaran yang masih bersifat konvensional, *cooperative learning* memiliki beberapa keunggulan – keunggulan dilihat dari aspek siswa meliputi :

- a. Memberi peluang kepada siswa agar mengemukakan dan membahas suatu pandangan, pengalaman yang diperoleh siswa secara bekerja sama dalam merumuskan satu pandangan kelompok Cilibert – Macmilan dalam (Isjoni, 2007:23)
- b. Memungkinkan siswa untuk mengembangkan pengetahuan, kemampuan, dan ketrampilan secara penuh dalam suasana belajar yang terbuka dan demokratis. Siswa bukan lagi sebagai obyek pembelajaran, namun bisa juga berperan sebagai tutor bagi teman sebaya (Isjoni, 2007:23)
- c. Memungkinkan siswa memiliki motivasi yang tinggi, peningkatan kemampuan akademik, meningkatkan kemampuan akademik, meningkatkan kemampuan berfikir kritis, membentuk hubungan persahabatan, menimba berbagai informasi, belajar menggunakan sopan santun, memperbaiki sikap terhadap sekolah dan belajar, mengurangi tingkah laku yang kurang baik serta membantu menghargai pokok pikiran orang lain (Johnson dalam kutipan isjoni, 2007:24)

Selanjutnya Jarolimek dan Parker dalam kutipan Isjoni (2007:24) mengatakan bahwa keunggulan yang diperoleh dari pembelajaran kooperatif adalah sebagai berikut :

- a. Saling ketergantungan yang positif
- b. Adanya pengakuan dalam merespon perbedaan individu
- c. Siswa dilibatkan dalam perencanaan dan pengelolaan kelas
- d. Suasana yang rileks dan menyenangkan
- e. Terjalin hubungan yang hangat dan bersahabat antara guru dan siswa
- f. Memiliki banyak kesempatan untuk mengekspresikan pengalaman emosi yang menyenangkan

Keberhasilan pembelajaran kooperatif tampaknya juga dipengaruhi bagaimana ciri – ciri guru yang berhasil atau guru yang efektif. Pendapat dari para ahli pendidikan tentang bagaimana ciri – ciri guru yang berhasil tidaklah sama. Adapun perbedaan yang mengatakan, guru yang berhasil harus mempunyai rasa cinta dengan belajar dan menguasai sepenuhnya bidang studi yang menjadi beban tugasnya. Pendapat lain mengatakan guru efektif adalah seorang individu yang dapat memotivasi siswa – siswanya untuk bekerja tidak sekedar mencapai suatu prestasi lebih, namun juga menjadi anggota masyarakat yang pengasih.

Guna meningkatkan pemahaman, partisipasi dan keaktifan siswa dalam pembelajaran di kelas, guru menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*. Metode pembelajaran *Make A Match* atau mencari pasangan merupakan salah satu alternatif yang dapat diterapkan guru kepada. Penerapan

metode pembelajaran ini dimulai dari teknik yaitu siswa diminta untuk mencari pasangan kartu yang merupakan jawaban / soal sebelum batas waktunya, siswa yang dapat mencocokkan kartunya diberi poin.

Hal – hal yang perlu dipersiapkan dalam pembelajaran *Make A Match* adalah kartu – kartu. Kartu – kartu tersebut terdiri dari kartu berisi jawaban dan kartu lain yang berisi jawaban dari pertanyaan – pertanyaan tersebut (Agus Suprijono, 2009:94). Langkah – langkah penerapan metode pembelajaran *Make A Match* sebagai berikut :

- a. Guru membagi siswa menjadi 3 kelompok, yaitu kelompok pertama kelompok pembawa kartu yang berisi pertanyaan, kelompok kedua kelompok pembawa kartu yang berisi jawaban, kelompok ketiga adalah kelompok penilai.
- b. Atur kelompok – kelompok tersebut berbentuk huruf U, upayakan kelompok pertama dan kelompok kedua berjajar saling berhadapan.
- c. Kemudian guru membunyikan peluit pertanda agar kelompok pertama maupun kelompok kedua saling bergerak untuk mencari pasangan pertanyaan – pertanyaan yang cocok.
- d. Beri waktu untuk berdiskusi. Hasil diskusi ditandai oleh pasangan – pasangan antar anggota kelompok pembawa kartu pertanyaan dan anggota kelompok pembawa kartu jawaban.
- e. Pasangan – pasangan yang sudah terbentuk dengan hasil jawaban yang cocok wajib menunjukkan pertanyaan – pertanyaan kepada kelompok penilai.

- f. Kelompok penilai kemudian membacakan apakah pasangan pertanyaan dan jawaban itu cocok.
- g. Setelah penilaian dilakukan, diatur sedemikian rupa kelompok pertama dan kelompok kedua bersatu kemudian memposisikan dirinya menjadi kelompok penilai, sementara kelompok penilai pada sesi pertama diatas dipecah menjadi dua, sebagian memegang kartu pertanyaan dan sebagian lainnya memegang kartu jawaban. Posisikan dalam bentuk huruf U. Guru kembali membunyikan peluitnya menandai kelompok pemegang kartu pertanyaan dan kelompok pemegang kartu jawaban bergerak untuk mencari, mencocokkan dan mendiskusikan pertanyaan – jawaban. Berikutnya adalah masing – masing pasangan pertanyaan – jawaban menunjukkan hasil kerjanya kepada penilai.

Perlu diketahui bahwa tidak semua peserta didik baik yang berperan sebagai pemegang kartu pertanyaan, pemegang kartu jawaban, maupun penilai mengetahui dan memahami secara pasti apakah betul kartu pertanyaan – jawaban yang mereka pasangkan sudah cocok. Demikian halnya bagi kelompok penilai, mereka juga belum mengetahui dengan pasti apakah penilaian mereka sudah benar atau belum. Berdasarkan kondisi inilah guru memfasilitasi diskusi untuk memberikan kesempatan kepada peserta didik mengonfirmasikan hal – hal yang telah mereka lakukan yaitu memasangkan pertanyaan – jawaban dan melaksanakan penilaian.

Metode pembelajaran *Make A Match* memiliki kelemahan-kelemahan dalam penerapannya, antara lain :

- a. Guru membutuhkan persiapan yang matang untuk membuat kartu pertanyaan dan jawaban dalam penerapan metode pembelajaran *Make A Match*.
- b. Guru harus cermat dalam mengelola waktu saat pembelajaran berlangsung.

## **B. Hasil Penelitian yang Relevan**

Selain penelitian langsung, peneliti juga menggunakan penelitian yang terkait dengan pemahaman dan metode pembelajaran *Make A Match*. Penelitian yang dilakukan Newin Devilla Ayu (2010) yang berjudul “ Penerapan *Mind Map* untuk Meningkatkan Pemahaman tentang Teknik Dasar Pengolahan Makanan Pada Siswa Di SMK Negeri 3 Wonosari”. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan nilai tes sebelum pembelajaran hanya 4,08 menjadi 6,2 pada siklus I dan meningkat lagi menjadi 7,9 pada siklus II.

Penelitian yang dilakukan Marlia Nurcahyati (2012) yang berjudul “Meningkatkan Prestasi Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Melalui Penerapan Metode Pembelajaran *Make A Match* Pada Siswa Kelas X Di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta”. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan dari nilai rata – rata kelas dari siklus I sebesar 41,50 untuk *pre test* I dan 80,00 untuk *post test* I. Sedangkan untuk siklus II sebesar 63,11 untuk *pre test* II dan 87,27 untuk *post test* II. Jika dipresentasikan peningkatan prestasi belajar dengan metode *Make A Match* mengalami peningkatan pada siklus I 72, 23 % dan siklus II 77,78 %.

Penelitian yang dilakukan Yatmi Purwanti (2008) yang berjudul “Meningkatkan Minat dan Prestasi Belajar IPS Sejarah Melalui Penerapan Pendekatan Pembelajaran Make A Match pada siswa SMPN 4 Gamping”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa peningkatan prestasi dari siklus I nilai rata – rata siswa sebesar 65,71, siklus II 73,33, siklus II sebesar 77,27 dan siklus IV sebesar 84.

Berdasarkan penelitian – penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, penulis dalam penelitian ini mencoba secara khusus tentang penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan pada siswa kelas X jurusan jasa boga SMK Negeri 1 Kalasan.

### **C. Kerangka Berfikir**

Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang terdiri atas beberapa kompetensi dasar, salah satu kompetensi dasar yang harus dicapai adalah Menggunakan Metode Dasar Memasak. Menggunakan Metode Dasar Memasak bertujuan untuk membekali siswa dengan ketrampilan, pengetahuan dan sikap dalam melakukan persiapan pengolahan. Dalam materi pelajaran menggunakan metode dasar memasak terdapat banyak istilah asing yang harus dipahami untuk mendasari mata pelajaran produktif yang lain. Pada kenyataannya pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan guru kurang maksimal, hal ini dilihat dari rata-rata nilai ulangan harian siswa masih di bawah KKM yakni 7,08. Pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan perlu ditingkatkan agar dapat menjadi dasar bekal siswa dalam



menjalankan praktek. Apabila pada tahap teori siswa tidak dapat memahami materi dengan baik maka akan berakibat buruk pada pelaksanaan praktek.

Pada proses pembelajaran yang selama ini dilakukan, guru masih menerapkan metode konvensional yang kurang melibatkan partisipasi siswa. Metode yang digunakan pada pembelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan masih monoton, interaksi antara guru dan siswa masih kurang, sehingga pembelajaran hanya terpusat pada guru. Siswa hanya mendengarkan dan mencatat apa yang dijelaskan oleh guru pada saat pelajaran teori. Ketika proses pembelajaran berlangsung beberapa siswa ramai dan bicara sendiri, sebagian siswa yang lain kurang aktif dan hanya diam. Agar siswa cepat memahami materi pelajaran, guru membuat metode pembelajaran *Make A Match*.

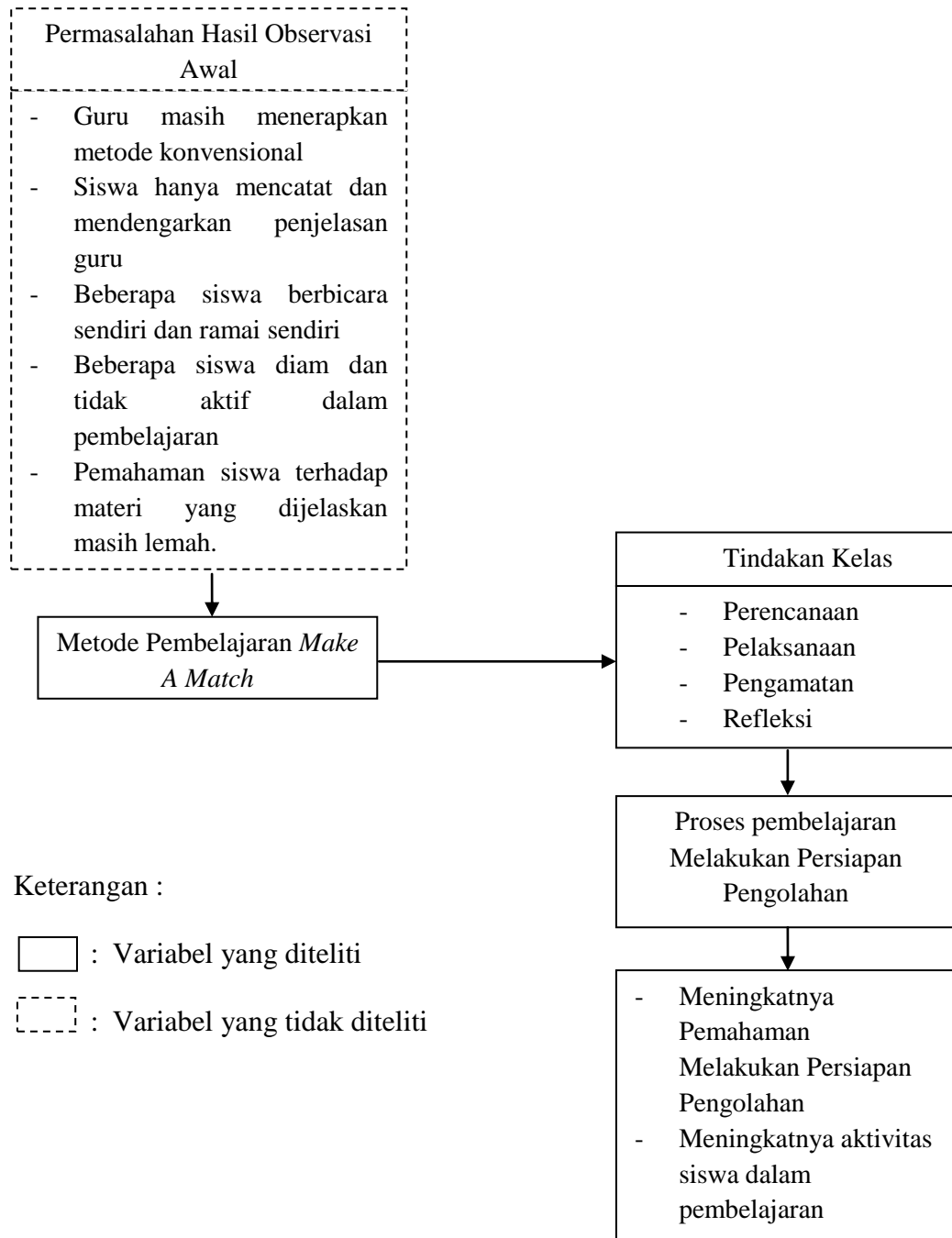
Berdasarkan beberapa penjelasan di atas, maka akan dilakukan penelitian penerapan model kooperatif dalam upaya meningkatkan pemahaman mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan. Pelaksanaan model pembelajaran kooperatif ini dilakukan dengan menggunakan metode pembelajaran *Make A Match*. Penggunaan metode ini dikarenakan siswa diberi kesempatan untuk mempelajari kembali materi pelajaran yang telah disampaikan guru dengan mencari pasangan kartu pertanyaan dan kartu jawaban sesuai dengan topik masalah pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan. Siswa membentuk menjadi lima kelompok kemudian guru membagikan kartu – kartu pertanyaan dan kartu – kartu jawaban yang selanjutnya siswa mencari pasangan kartu yang sesuai dan didiskusikan yang nantinya akan dipresentasikan. Kegiatan ini dapat lebih memberikan pemahaman pada siswa

karena siswa tidak hanya mendengarkan dan mencatat materi yang telah dijelaskan oleh guru namun siswa dapat aktif ikut serta dalam memecahkan masalah.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian tindakan kelas dengan subyek siswa kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan yang berjumlah 25 siswa, dengan menggunakan penelitian tindakan kelas model spiral dari kemming dan taggart yang terdiri dari perencanaan, tindakan, observasi, refleksi. Penerapan metode pembelajaran *Make A Match* diharapkan dapat meningkatkan pemahaman siswa pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan.

Adapun kerangka berfikir yang lebih mudah dimengerti dapat dilihat pada

Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kerangka Berfikir

#### **D. Pengajuan Hipotesis**

Berdasarkan kajian teori dan kerangka berfikir dalam penelitian ini, maka peneliti mengajukan hipotesis penelitian, yaitu siswa kelas X Jurusan Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan yang belajar mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan ada peningkatan pemahaman setelah penerapan metode pembelajaran *Make A Match*.

### **BAB III**

#### **METODE PENELITIAN**

##### **A. Tempat dan Waktu Penelitian**

###### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di kelas X Jurusan Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan.

###### **2. Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2012 - Maret 2013.

##### **B. Subyek Penelitian**

Dalam suatu penelitian, cara penentuan subyek diperlukan karena pada subyek penelitian itulah data tentang variabel penelitian yang akan diamati. Subyek penelitian ini adalah siswa kelas X Jurusan Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan yang menempuh mata pelajaran Melakukan Persiapan pengolahan dengan jumlah 25 siswa.

##### **C. Jenis dan Desain Penelitian**

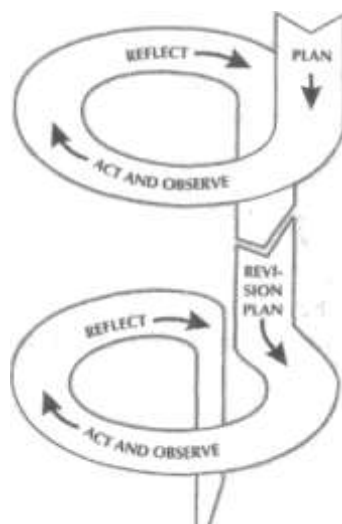
Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian tindakan kelas yang bertujuan untuk menerapkan strategi pembelajaran pada situasi yang alamiah. *Action research* memiliki asumsi bahwa pengetahuan dapat dibangun dari pengalaman yang diperoleh dari tindakan (*action*). Dengan adanya asumsi tersebut, maka akan memberikan peluang untuk meningkatkan kemampuannya

melalui tindakan – tindakan penelitian. Peneliti yang melakukan penelitian tindakan diasumsikan memiliki keahlian untuk mengubah kondisi, perilaku, dan kemampuan siswa yang menjadi sasaran penelitian (Endang Mulyatiningsih, 2011:60).

#### **D. Rancangan Penelitian**

Dalam penelitian ini menggunakan model spiral dari Kemmis dan Taggart yang terdiri dari dua siklus dan masing-masing siklus menggunakan 4 komponen tindakan yaitu perencanaan, tindakan, observasi, refleksi dalam spiral yang selalu terkait (Endang Mulyatiningsih, 2011:70).

Pada pelaksanaan penelitian, desain penelitian sangat diperlukan untuk penelitian yang matang sesuai yang direncanakan. Berikut adalah desain penelitian yang digunakan pada penelitian ini.



Keterangan :

1. Perencanaan
2. Tindakan
3. Observasi
4. Refleksi

Sumber : Endang Mulyatiningsih, 2011:71

Gambar 2. Siklus PTK Model Spiral

Rancangan – rancangan dalam penelitian ini diantaranya :

#### 1. Perencanaan Tindakan

Menurut Suhardjono (2008:75) perencanaan dilakukan dengan cara menyusun rencana tindakan yang menjelaskan tentang apa, mengapa, kapan, dimana, oleh siapa dan bagaimana tindakan tersebut akan dilaksanakan. Pada tahap perencanaan peneliti menentukan fokus peristiwa yang perlu mendapatkan perhatian khusus untuk diamati. Kemudian membuat sebuah instrument pengamatan untuk merekam fakta yang terjadi selama tindakan dilaksanakan.

Secara rinci, pada tahapan perencanaan terdiri dari kegiatan sebagai berikut :

- a. Tahap persiapan sebelum tindakan adalah mengajukan surat ijin penelitian ke sekolah untuk dapat melakukan observasi kelas dan wawancara dengan guru pengampu berkaitan dengan penyampaian materi, jadwal penelitian, format Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan Batas Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) sebagai acuan dalam melakukan penelitian tindakan kelas.
- b. Perencanaan selanjutnya untuk mempersiapkan penelitian tindakan kelas adalah penyusunan instrumen penelitian yang meliputi lembar observasi untuk memantau aktivitas siswa dalam penerapan metode pembelajaran *Make A Match* yang disertakan pada lampiran I.

- c. Penyusunan perangkat pembelajaran yang terdiri dari *handout* dan kartu – kartu pertanyaan dan jawaban yang di sertakan pada lampiran II.
- d. Penyusunan soal *pre-test* dan *post test* yang terdiri dari dua siklus agar dapat mengukur peningkatan pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan. Soal ini telah divalidasi dengan salah satu dosen ahli kemudian diujicobakan kepada kelas yang tidak mendapat tindakan yaitu kelas XII Jasa Boga untuk mengetahui validitas dan reabilitas soal.
- e. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang disertakan pada lembar lampiran I.

## 2. Pelaksanaan Tindakan

Tahapan kedua dari PTK adalah pelaksanaan. Pelaksanaan adalah tindakan yang merupakan implementasi atau penerapan isi rancangan yaitu mengenakan tindakan di kelas (Suharsimi, 2008:18). Pelaksanaan dilaksanakan oleh peneliti untuk memperbaiki masalah. Selama pelaksanaan tindakan, peneliti sebagai pelaksana tindakan mengacu pada apa yang telah dirumuskan pada perencanaan. Untuk mengurangi kemungkinan terjadinya kelemahan dalam pelaksanaan tindakan, persiapan perlu dilakukan secara maksimal agar pelaksanaan tindakan tidak mengalami kesulitan.

Dalam penelitian ini peneliti memodifikasi metode pembelajaran *Make A Match* dengan langkah – langkah sebagai berikut:



a. Permainan I :

- 1) Guru menyiapkan satu set kartu yang terdiri dari kartu berisi soal dan yang satu bagian lagi berisi jawaban.
- 2) Guru membagi siswa dikelas menjadi 5 kelompok, setiap kelompok memiliki satu wasit yang bertugas untuk mengatur jalannya permainan, mengoreksi hasil pasangan kartu soal dan jawaban dan memberi skor pada setiap kelompok masing - masing
- 3) Setiap kelompok mendapatkan kartu soal dan jawaban
- 4) Setiap kelompok menemukan pasangan kartu yang cocok.
- 5) Wasit memberi mengoreksi hasil pasangan kartu soal dan jawaban pada setiap kelompok masing- masing, jika terdapat kesalahan wasit memberi satu kesempatan lagi.
- 6) Wasit memberi skor pada hasil penyocokkan kartu.
- 7) Setiap siswa wajib menulis hasil penyocokkan kartu jawaban kelompoknya yang benar yang sudah dikoreksi oleh wasit.
- 8) Kelompok mempresentasikan hasil penyocokkan kartu.
- 9) Pemberian hadiah atau *reward* kepada kelompok yang memiliki skor tertinggi dan mempresentasikan hasil pemasangan kartu.
- 10) Evaluasi oleh guru mengenai hasil kerja siswa dengan menggunakan metode *make a match*.

b. Permainan II :

- 1) Guru menyiapkan kartu pertanyaan dan jawaban.
- 2) Setiap kelompok menemukan pasangan kartu yang cocok dengan cara permainan lempar kartu.
- 3) Wasit kelompok membagi kartu pertanyaan dan jawaban yang telah diacak kepada anggota kelompok.
- 4) Siswa satu melempar kartu pertanyaan dan siswa yang lain mencari kartu jawaban yang mereka miliki, wasit memberi tahu apakah pertanyaan sudah cocok dengan jawaban atau belum, bagi siswa yang salah melempar kartu jawaban mendapatkan hukuman dari anggota kelompoknya, kartu pertanyaan berikutnya dilempar apabila sudah cocok, begitu seterusnya hingga kartu habis dimainkan.

Adapun untuk penyampaian materi pada setiap siklus, peneliti membagi materi pembelajaran sebagai berikut :

Tabel 3. Penyampaian Materi Siklus I dan Siklus II

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	
	Siklus I	Siklus II
Menggunakan Metode Dasar Memasak	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian memasak</li> <li>2. Tujuan teknik pengolahan makanan / memasak</li> <li>3. Teknik pengolahan makanan Indonesia dan Continental <i>by moist heat cooking</i> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Boiling</i></li> <li>b. <i>Simmering</i></li> <li>c. <i>Poaching</i></li> <li>d. <i>Stewing</i></li> <li>e. <i>Braising</i></li> <li>f. <i>Steaming</i></li> <li>g. <i>Blanching</i></li> </ol> </li> <li>4. Syarat – syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan Continental <i>by moist heat cooking</i> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Boiling</i></li> <li>b. <i>Simmering</i></li> <li>c. <i>Poaching</i></li> <li>d. <i>Stewing</i></li> <li>e. <i>Braising</i></li> <li>f. <i>Steaming</i></li> <li>g. <i>Blanching</i></li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teknik pengolahan makanan Indonesia dan Continental <i>dry heat cooking</i> dan <i>fat cooking</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Dry heat cooking</i> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Grilling</i></li> <li>b. <i>Roasting</i></li> <li>c. <i>Baking</i></li> </ol> </li> <li><i>Fat cooking</i> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Deep frying</i></li> <li>b. <i>Shallow frying</i></li> </ol> </li> </ul> </li> <li>2. Syarat – syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan Continental <i>dry heat cooking</i> dan <i>fat cooking</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Dry heat cooking</i> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Grilling</i></li> <li>b. <i>Roasting</i></li> <li>c. <i>Baking</i></li> </ol> </li> <li><i>Fat cooking</i> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Deep frying</i></li> <li>b. <i>Shallow frying</i></li> </ol> </li> </ul> </li> </ol>

Pada pelaksanaan tindakan ini kegiatan yang dilakukan meliputi :

a. Siklus I

- 1) Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, berdo'a, mengecek absensi siswa kemudian menerangkan kompetensi dasar

yang akan dicapai yaitu menggunakan metode dasar memasak dengan materi pengertian memasak, tujuan memasak, teknik pengolahan makanan *moist heat cooking*, dan syarat – syarat teknik pengolahan makanan *moist heat cooking*.

- 2) Guru mengarahkan siswa untuk mengerjakan soal *pre test*.
- 3) Guru melakukan apersepsi untuk memberikan gambaran materi kepada siswa. Guru membagi *handout*. Guru menjelaskan materi pembelajaran secara garis besar dan memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya mengenai materi yang belum jelas.
- 4) Guru membagi siswa dikelas menjadi 5 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 5 siswa.
- 5) Guru memberikan penjelasan kepada siswa mengenai prosedur pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Setiap kelompok mendapatkan satu set kartu *Moist Heat Cooking* yang terdiri dari 20 kartu berisi pertanyaan, 20 kartu berisi jawaban dan kunci jawaban.
- 6) Setiap kelompok berdiskusi untuk menemukan pasangan kartu yang cocok tanpa dibatasi waktu.
- 7) Guru memeriksa dan membimbing kelompok yang mengalami kesulitan.
- 8) Kelompok mempresentasikan hasil penyocokkan kartu.
- 9) Pemberian hadiah atau *reward* kepada kelompok yang memiliki skor tertinggi dan mempresentasikan hasil penyocokkan kartu.

10) Evaluasi oleh guru mengenai hasil kerja siswa dengan menggunakan metode *Make A Match*.

11) Pada akhir pembelajaran, guru mengarahkan siswa untuk mengerjakan soal *post test* sebagai tolak ukur pemahaman siswa terhadap materi.

b. Siklus II

1) Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, berdo'a, mengecek absensi siswa kemudian menerangkan kompetensi dasar yang akan dicapai yaitu menggunakan metode dasar memasak dengan materi teknik pengolahan makanan *dry heat cooking* dan *fat cooking* dan syarat – syarat teknik pengolahan makanan *dry heat cooking* dan *fat cooking*

2) Guru mengarahkan siswa untuk mengerjakan soal *pre test*.

3) Guru melakukan apersepsi untuk memberikan gambaran materi kepada siswa. Guru membagi *handout*. Guru menjelaskan materi pembelajaran secara garis besar dan memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya mengenai materi yang belum jelas.

4) Guru membagi siswa dikelas menjadi 5 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 5 siswa.

5) Guru memberikan penjelasan kepada siswa mengenai prosedur pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Setiap kelompok mendapatkan satu set kartu *Dry Heat Cooking* dan *Fat Cooking* yang terdiri dari 20 kartu berisi pertanyaan, 20 kartu berisi

jawaban dan kunci jawaban. Pada siklus II game dibagi menjadi dua sesi yaitu penyocokkan kartu dengan hukuman dari anggota kelompok bagi yang salah dan permainan yang bersifat kompetisi.

- 6) Guru memeriksa dan membimbing kelompok yang mengalami kesulitan.
- 12) Kelompok mempresentasikan hasil penyocokkan kartu. Kelompok yang mempresentasikan hasil penyocokkan kartu mendapatkan point tambahan.
- 13) Pemberian hadiah atau *reward* kepada kelompok yang memiliki skor tertinggi.
- 14) Evaluasi oleh guru mengenai hasil kerja siswa dengan menggunakan metode *Make A Match*.
- 15) Pada akhir pembelajaran, guru mengarahkan siswa untuk mengerjakan soal *post test* sebagai tolak ukur pemahaman siswa terhadap materi.

### 3. Observasi

Penelitian ini menggunakan observasi kelas untuk melihat kualitas proses belajar siswa dan kondisi pembelajaran sesuai dengan indikator yang ditetapkan yakni pemahaman siswa. Dalam kegiatan observasi, peneliti dibantu oleh teman sejawat selama proses pembelajaran berlangsung. Pengamatan dilakukan dengan menggunakan lembar observasi dan dokumentasi. Pada tahap observasi ini yang diamati adalah kondisi proses

pembelajaran dan aktivitas siswa pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menggunakan metode *Make A Match*.

#### 4. Refleksi

Dari proses perencanaan, tindakan, observasi dilanjutkan refleksi. Refleksi bertujuan untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan selama pembelajaran berlangsung. Refleksi merupakan pengkajian terhadap keberhasilan dan kegagalan dalam mencapai tujuan sementara. Peneliti berdiskusi dengan guru mengenai hasil pengamatan yang dilakukan selama pembelajaran. Hasil diskusi dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam merencanakan pembelajaran siklus berikutnya agar sesuai dengan tujuan pembelajaran. Permasalahan yang muncul akan dijadikan tolak ukur untuk melakukan perencanaan ulang sebagai penyempurnaan tindakan selanjutnya agar mendapatkan hasil yang maksimal. Siklus selanjutnya dilakukan untuk melanjutkan materi yang akan disampaikan sesuai kurikulum yang ada serta untuk melihat peningkatan pemahaman siswa kelas X Jasa Boga pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP).

### **E. Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data merupakan cara yang digunakan peneliti untuk memperoleh data atau informasi yang menggunakan alat atau instrumen pengumpul data. (Endang Mulyatiningsih, 2011:24). Penelitian ini menggunakan metode observasi, tes, dan dokumentasi.

## 1. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan perilaku subjek penelitian yang dilakukan secara sistematis. Alat yang digunakan adalah lembar pengamatan dan *check list*. Perilaku yang diamati ditulis pada alat tersebut sehingga pada saat peneliti melakukan pengamatan, peneliti tinggal memberi tanda cek atau skor nilai. Observasi digunakan karena banyak kejadian penting yang hanya dapat diperoleh dari observasi. Contoh data yang hanya dapat diamati melalui observasi misalnya kebiasaan hidup, siklus dan perilaku motorik (Endang Mulyatiningsih, 2011:26).

Observasi memiliki keunggulan sebagai alat pengumpul data, yaitu dapat mengumpulkan banyak informasi yang hanya dapat diselidiki dengan observasi, hasilnya lebih akurat dan tidak dapat disangkal. Subjek penelitian tidak bisa bohong dengan adanya observasi. Perilaku kelompok yang terjadi serempak dapat diamati dalam satu waktu dengan cara menambah observer. Observasi memiliki kelemahan, yaitu data hasil observasi sangat tergantung kepada kemampuan pengamat dalam mengingat kejadian – kejadian yang diobservasi. Beberapa objek penelitian ada yang sulit diobservasi, terutama yang menyangkut kehidupan pribadi seseorang. Observasi membutuhkan waktu lama karena peneliti dan subjek harus bertemu. Peneliti mengambil data sendiri agar tidak kehilangan beberapa informasi penting. Observasi efektif digunakan untuk penelitian yang jumlah subjeknya terbatas atau berkelompok (Endang Mulyatiningsih, 2011:27).



Kegiatan observasi dalam penelitian ini dilakukan untuk mengamati aktivitas – aktivitas siswa selama proses pembelajaran berlangsung. Pengisian lembar observasi pada penelitian ini dilakukan dengan cara menuliskan jumlah siswa pada kolom Ya atau Tidak yang sudah tersedia sesuai dengan kondisi yang sedang diamati.

## 2. Tes pemahaman

Tes merupakan metode pengumpulan data yang berfungsi mengukur kemampuan seseorang. Tes digunakan untuk mengukur kemampuan yang memiliki respon / jawaban benar atau salah. Jawaban yang benar akan mendapatkan skor dan yang salah tidak mendapatkan skor (Endang Mulyatiningsih, 2011:25). Tes memiliki keunggulan karena dapat menghasilkan skor yang objektif, hasil pengukuran lebih akurat karena soal tes yang baik sudah melewati proses pengujian. Tes memiliki kelemahan karena hanya mengukur satu aspek data, memerlukan jangka waktu panjang dalam pembuatannya dan hanya mengukur keadaan subjek penelitian pada saat tes dilakukan (Endang Mulyatiningsih, 2011:26). Pada penelitian ini tes yang digunakan adalah untuk mengukur pemahaman siswa terhadap materi pelajaran teori Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) yang telah disampaikan oleh guru praktikan.

Tes pemahaman berupa tes pilihan ganda yang terdiri dari suatu keterangan atau pemberitahuan tentang pengertian yang belum lengkap, untuk melengkapinya siswa harus memilih satu dari beberapa kemungkinan jawaban yang disediakan. Tes pilihan ganda terdiri dari bagian pernyataan (*statement*)

dan bagian alternatif jawaban (*option*) yang terdiri atas satu jawaban yang benar yaitu kunci jawaban dan beberapa pengecoh (*distractor*) (Sudaryono, 2012:110). Penyusunan soal berdasarkan lingkup pemahaman yaitu menafsirkan, mencontohkan, mengklasifikasikan, merangkum, menyimpulkan, membandingkan dan menjelaskan.

Pengumpulan data dengan tes untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa X Jasa Boga pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP). Pada penelitian ini terdapat dua tes yang diberikan kepada siswa untuk mengetahui pemahaman siswa, antara lain sebagai berikut :

- a. *Pre test* untuk mengetahui kemampuan awal siswa dan *post test* siklus I mengenai *moist heat cooking* untuk mengukur pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan setelah adanya perlakuan.
- b. *Pre test* untuk mengetahui kemampuan awal siswa dan *post test* siklus II mengenai *dry heat cooking* dan *fat cooking* untuk mengukur pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan setelah adanya perlakuan.

Hasil *pre test* pada setiap siklus digunakan untuk membandingkan hasil *post test* siswa pada akhir pertemuan setiap siklusnya, sehingga akan terlihat apakah proses pembelajaran yang dilaksanakan terbukti berhasil atau tidak setelah adanya penerapan metode *make a match*.

### 3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk mengetahui keadaan selama proses pembelajaran di kelas. Pengumpulan data melalui dokumentasi tersebut

dilakukan ketika peneliti menyajikan materi di kelas dengan penerapan metode *make a match*.

## F. Instrumen Penelitian

Instrumen atau alat ukur penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati (Sugiyono, 2008:148). Untuk memudahkan penyusunan instrumen maka perlu digunakan matrik pengembangan instrumen atau kisi – kisi instrumen.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengukur tes pemahaman pada tiap akhir siklus penelitian. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi dan tes pemahaman. Kisi-kisi untuk setiap alat evaluasi akan ditunjukkan pada Tabel 4 dan Tabel 5.

Tabel 4. Kisi – Kisi Format Observasi

Sub Variabel	Indikator	Nomor Item
Penyajian materi  Metode <i>Make A Match</i>	a. Perhatian siswa saat guru menerangkan	1, 2, 3
	b. Keaktifan siswa saat pembelajaran	4,5
	c. Siswa mengikuti kegiatan pembelajaran dengan memasang kartu pertanyaan dan jawaban	6
	d. Mengamati keaktifan siswa dalam pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>	7, 8
	e. Mengamati kerjasama antar setiap anggota kelompok dalam memasang kartu pertanyaan dan jawaban	9
	f. Mempresentasikan hasil <i>Make A Match</i> kelompok	10

Pada tabel 4. disajikan kisi – kisi format observasi yang terdiri dari dua sub variabel antara lain mengenai penyajian materi dan metode *Make A Match*. Pada sub variabel penyajian materi terdiri dari 2 indikator antara lain : (a) Mengamati perhatian siswa saat guru menerangkan (b) Mengamati keaktifan siswa saat pembelajaran. Dari indikator tersebut terdiri dari 5 aspek yang diamati yang terdapat pada lembar observasi aktivitas siswa pada lampiran I. Pada sub variabel metode *Make A Match* terdiri dari 4 indikator antara lain : (a) Siswa mengikuti kegiatan pembelajaran dengan memasang kartu pertanyaan dan jawaban (b) Mengamati keaktifan siswa dalam pembelajaran dengan metode *Make A Match* (c) Mengamati kerjasama antar setiap anggota kelompok dalam memasang kartu pertanyaan dan jawaban (d) Mempresentasikan hasil *Make A Match* kelompok. Dari indikator tersebut terdiri dari 5 aspek yang diamati yang terdapat pada lembar observasi aktivitas siswa pada lampiran I.

Tabel 5. Kisi – Kisi Tes Pemahaman

Pokok Bahasan	Sub Pokok Bahasan	Soal	Jumlah Soal	Ket
Menggunakan Metode Dasar Memasak	Teknik dan syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental <i>by moist heat</i> 1. Tujuan memasak 2. Metode memasak 3. <i>Boiling</i> 4. <i>Simmering</i> 5. <i>Poaching</i> 6. <i>Stewing</i> 7. <i>Braising</i> 8. <i>Steaming</i> 9. <i>Blanching</i>	Soal latihan pilihan ganda :  1 2 3, 4, 5 6, 7 8, 9, 10 11, 12 13, 14 15, 16, 17 18	18	Siklus I
	Teknik dan syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental <i>by dry heat</i> dan <i>fat cooking</i> 1. <i>Moist heat cooking</i> 2. <i>Dry heat cooking</i> dan <i>fat cooking</i> 3. <i>Roasting</i> 4. <i>Baking</i> 5. <i>Grilling</i> 6. <i>Deep frying</i> 7. <i>Shallow frying</i>	Soal latihan pilihan ganda :  1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 13  14, 15, 16 17, 18 19, 20, 21 22, 23, 24 25, 26, 27, 28	28	Siklus II

Pada tabel 5. Disajikan tabel kisi – kisi tes pemahaman mengenai pokok bahasan Menggunakan metode dasar memasak yang terdiri dari 2 Sub pokok bahasan yaitu Teknik dan syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental *by moist heat* dan Teknik dan syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental *by dry heat* dan *fat cooking*. Sub pokok bahasan mengenai teknik dan syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental *by moist heat* disampaikan pada siklus II dengan jumlah soal 18. Sub pokok bahasan mengenai teknik dan syarat teknik pengolahan makanan Indonesia

dan continental *by dry heat* dan *fat cooking* disampaikan pada siklus II dengan jumlah soal 28.

### **G. Uji Kualitas Instrumen**

Uji kualitas instrumen dilakukan sebelum penelitian tindakan kelas dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui butir – butir tes tersebut sudah baik atau belum untuk digunakan pada saat penelitian. Uji kualitas instrumen dilakukan dengan 4 cara, antara lain :

#### **1. Validitas**

Menurut Sugiyono (2009:352) Validitas adalah derajat dimana sebuah tes mengukur kecakupan substansi isi yang akan diukur. Validitas merupakan suatu ukuran yang menunjukkan tingkat – tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen. Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapat data yang valid. Untuk menguji validitas instrument tes pada penelitian tindakan kelas ini menggunakan pengujian validitas konstruk (*construct validity*) dan validitas isi (*content validity*).

Secara teknis pengujian validitas konstruk dan validitas isi dibantu dengan menggunakan kisi – kisi instrumen. Dalam kisi – kisi tersebut terdapat variabel yang diteliti, indikator sebagai tolak ukur dan nomor butir pertanyaan atau pertanyaan yang telah dijabarkan dari indikator (Sugiyono, 2009:353)

##### **a. Validitas Isi (*Content Validity*)**

Validitas instrument dilakukan dengan cara meminta pertimbangan dari para ahli (*Expert Judgment*) untuk diperiksa dan dievaluasi secara

sistematik sehingga diperoleh butir instrumen yang tepat (Reynolds, C.R., Rivingston, R.B. & Willson, V., 2010:127). Instrumen yang diperiksa berupa tes pemahaman dan kartu – kartu untuk metode pembelajaran *Make A Match*. Instrumen divalidasi oleh Dosen Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta dan Guru mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) di SMKN 1 Kalasan.

Berdasarkan hasil konsultasi validitas instrumen yang dilakukan, tes pemahaman perlu diadakan perbaikan. Pada instrumen siklus I dan II harus diperhatikan urutan pilihan jawaban. Jawaban diurutkan sesuai panjang pendek kalimatnya atau besar kecil angka. Selain itu, tata tulis juga harus diperhatikan seperti opsi jawaban harus ditulis dengan huruf besar. Kartu untuk metode pembelajaran 5 kartu diperbaiki untuk penulisan kalimatnya.

b. Validitas Konstruk (*Construct Validity*)

Soal yang telah dikonsultasikan pada *expert judgement* selanjutnya dilakukan uji coba dan analisis. Uji coba instrumen dilakukan kepada 28 siswa di kelas XII Jasa Boga. Setelah data diperoleh kemudian dianalisis. Hasil penelitian dapat dikatakan valid bila terdapat kesamaan antara data yang terkumpul dengan yang sesungguhnya terjadi pada obyek yang diteliti.

Untuk mengetahui butir soal tersebut valid atau tidak menggunakan rumus korelasi *point biserial*. Hasil perhitungan dengan

korelasi *point biserial* kemudian dibandingkan ke r tabel hasil korelasi *product moment*. Rumus korelasi *point biserial* adalah sebagai berikut.

$$r_{p\text{bis}} = \frac{M_p - M_t}{SB} \sqrt{\frac{p}{q}}$$

Keterangan :

- $r_{p\text{bis}}$  = Koefisien korelasi point biserial
- $M_p$  = Rerata skor dari subyek yang menjawab benar
- $M_t$  = rerata skor total
- $SB$  = proporsi peserta didik yang menjawab benar
- $p$  =  $\frac{\text{banyak siswa yang menjawab benar}}{\text{jumlah seluruh siswa}}$
- $q$  = Proporsi peserta didik yang menjawab salah ( $q=1-p$ )

(Suharsimi Arikunto, 2006:283-284)

Hasil r tabel dengan jumlah siswa sebanyak 25 didapatkan 0,396. Jika hasil r hitung lebih tinggi daripada r tabel maka soal tersebut dikatakan valid, dan jika hasil r hitung lebih rendah daripada r tabel maka soal tersebut dikatakan tidak valid atau dinyatakan gugur. Analisis uji coba instrument dilakukan dengan program iteman. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas 20 butir soal pada siklus I dan 30 butir soal untuk siklus II. Berdasarkan perhitungan uji validitas dengan bantuan program iteman diperoleh bahwa dari 20 butir soal pemahaman siswa pada siklus I, 2 butir soal dinyatakan gugur sehingga jumlah butir soal yang valid adalah 18 butir soal. Pada siklus II, 30 butir soal pemahaman siswa, 2 butir



soal dinyatakan gugur sehingga jumlah butir soal yang valid adalah 28 butir soal.

## 2. Reliabilitas

Instrumen yang reliabel berarti instrumen yang digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama, akan menghasilkan data yang sama. Pengujian reliabilitas instrumen menggunakan *internal consistency*. Reliabilitas dilakukan dengan cara mencobakan instrument sekali saja. Tes yang digunakan untuk mengukur hasil pemahaman siswa berupa tes pilihan ganda. Oleh sebab itu, reliabilitas tes diperoleh dengan menggunakan rumus Alfa Cronbach dengan menggunakan program iteman yang dapat memudahkan pengolahan data (Zainal Arifin,2012:264).

Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut :

$$\alpha = \frac{R}{R - 1} \left( 1 - \frac{\sum \sigma_i^2}{\sigma_x^2} \right)$$

Keterangan :

R = jumlah butir soal  
 $\sigma_i^2$  = varian butir soal  
 $\sigma_x^2$  = varian skor soal

Untuk soal yang bersifat dikotomi seperti pilihan ganda, varian butir soal diperoleh dengan rumus:

$$\sigma_i^2 = p_i q_i$$

Keterangan:

$p_i$  = tingkat kesukaran soal

$q_i$  =  $1 - P_i$

(Zainal Arifin, 2012:264)

Nunnally (1994) dalam Imam Gozali (2011) menyatakan bahwa suatu konstruk atau instrumen soal dapat dikatakan reliabel jika memberikan nilai koefisien Alpha Crobach  $> 0,70$ . Uji reliabilitas soal pada penelitian ini dilakukan dengan bantuan program iteman. Instrumen tes pemahaman siklus I diperoleh dengan koefisien sebesar 0,870 sedangkan untuk instrumen siklus II diperoleh koefisien sebesar 0,919. Berdasarkan kriteria tersebut, maka instrumen tersebut memiliki tingkat reliabilitas yang tinggi sehingga siap digunakan untuk memperoleh data.

### 3. Tingkat Kesukaran Butir Soal

Soal yang baik merupakan soal yang tidak terlalu mudah dan tidak terlalu sulit. Soal yang mudah tidak merangsang siswa untuk mempertinggi usaha untuk memecahkannya. Sebaliknya soal yang terlalu sulit menyebabkan siswa menjadi putus asa, tidak mempunyai semangat untuk mencoba kembali memecahkan soal karena diluar kemampuannya dan tidak memberikan peluang kepada siswa yang mempunyai kemampuan rendah. Kriteria yang

digunakan adalah makin kecil indeks yang diperoleh, makin sulit soal tersebut dan sebaliknya. Tingkat kesukaran soal pada penelitian ini dicari dengan menggunakan rumus :

$$P = \frac{b}{n}$$

Keterangan :

P = Indeks kesukaran untuk tiap butir soal

b = Jumlah subyek yang menjawab benar

n = Jumlah seluruh subyek peserta tes

(Mohammad Ali, 2010:320)

Untuk menafsirkan tingkat kesukaran butir soal pada instrument siklus I dan siklus II, dapat digunakan kriteria yang disajikan pada Tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 6. Kategori Tingkat Kesukaran Soal Siklus I dan II

Indeks Tingkat Kesukaran (I)	Kategori Soal	Nomor Butir Soal	
		Siklus I	Siklus II
Antara 0.71 – 1.00	Mudah	2, 5	1, 9, 22
Antara 0.30 – 0.70	Sedang	1, 4, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 30
Antara 0.00 – 0.30	Sukar	3, 6, 9, 12, 20	18, 27, 29

Instrumen terbagi atas soal siklus I dan siklus II. Soal siklus I membahas mengenai *moist heat cooking*, sedangkan soal pada siklus II membahas mengenai *dry heat cooking* dan *fat cooking*. Hasil analisis

menggunakan program Itean menunjukkan bahwa rentang nilai indeks kesukaran pada instrument siklus I 0,143 sampai dengan 0,750 nilai reratanya adalah 0,414 dominasi tingkat kesukaran tiap butir soal adalah sedang. Sedangkan pada instrumen siklus II 0,214 sampai dengan 0,750 nilai reratanya adalah 0,457 dominasi tingkat kesukaran tiap butir soal adalah sedang.

#### 4. Daya Pembeda Soal Pemahaman

Menganalisis daya pembeda bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kesanggupan sebuah soal dalam membedakan siswa yang tergolong pandai dengan siswa yang tergolong rendah prestasinya. Soal yang dijawab benar oleh siswa pandai maupun siswa kurang pandai, maka soal itu tidak mempunyai daya pembeda. Demikian pula jika semua siswa pandai maupun kurang pandai tidak dapat menjawabnya dengan benar, maka soal tersebut tidak baik juga karena tidak mempunyai daya pembeda. Untuk menganalisis daya beda soal adalah dengan menggunakan rumus daya pembeda adalah :

Rumus yang digunakan untuk mencari daya pembeda adalah:

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

Keterangan:

- D = Daya pembeda butir
- JA = Banyaknya peserta kelompok atas
- JB = Banyaknya peserta kelompok bawah
- BA = Banyaknya peserta kelompok atas yang menjawab benar
- BB = Banyaknya peserta kelompok bawah yang menjawab benar
- PA = Proporsi peserta kelompok atas yang menjawab benar
- PB = Proporsi peserta kelompok bawah yang menjawab benar

(Suharsimi Arikunto, 2005: 214)

Untuk menafsirkan tingkat kesukaran tersebut, dapat digunakan kriteria yang disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Kriteria Daya Pembeda Soal

Indeks Daya Beda Soal (D)	Kategori Soal	Nomor Butir Soal	
		Siklus I	Siklus II
$\geq 0,40$	Baik Sekali	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30
0,30 – 0,39	Baik	6	-
0,20 – 0,29	Sedang	-	17, 18
$\leq 0,19$	Buruk	11	-

Instrumen terbagi atas soal siklus I dan siklus II. Soal siklus I membahas mengenai *moist heat cooking*, sedangkan soal pada siklus II membahas mengenai *dry heat cooking* dan *fat cooking*. Berdasarkan hasil analisis data menggunakan program iteman, menunjukkan bahwa instrumen siklus I memiliki daya pembeda tiap butir soal dengan kategori baik sekali. Instrumen siklus II memiliki daya pembeda tiap butir soal dengan kategori baik sekali.

## H. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian tindakan kelas menurut FX Sudarsono (2007) tujuannya adalah untuk memperoleh bukti kepastian apakah terjadi perbaikan, peningkatan atau perubahan yang diharapkan. Teknik analisis data

yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Menurut Sugiyono (2009:29) statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara menggambarkan data yang telah terkumpul bagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dari hasil observasi pembelajaran di kelas dan hasil tes pemahaman siswa. Hasil tes tersebut merupakan data kuantitatif yang tersaji dalam bentuk angka - angka, sehingga dapat dianalisis menggunakan statistik deskriptif kuantitatif. Sedangkan hasil observasi kelas merupakan data kualitatif yang tersaji dalam bentuk kumpulan kata – kata atau kalimat. Oleh karena itu, teknik analisis data menggunakan statistik deskriptif kualitatif.

Kategori penilaian sesuai kriteria ketuntasan minimal mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan. Apabila nilai yang diperoleh siswa kurang dari 7,5 maka siswa dikatakan belum tuntas. Sedangkan bila nilai yang diperoleh siswa lebih dari atau sama dengan 7,5 siswa dikatakan tuntas.

## **I. Indikator Keberhasilan**

Menurut Syaiful Bahri Djarmri dan Aswan Zain (2007:107) keberhasilan proses mengajar dapat mencapai kriteria baik atau minimal apabila 60% sampai dengan 75 % siswa menguasai bahan ajar atau lebih yang mengikuti proses belajar mengajar mencapai taraf keberhasilan minimal, optimal, atau bahkan maksimal.

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan pelaksanaan dan sebagai acuan untuk mempertimbangkan dan memberi makna terhadap hasil yang telah dicapai setelah pelaksanaan kegiatan, maka digunakan kriteria relatif yaitu membandingkan hasil sebelum tindakan dan sesudah tindakan. Kriteria keberhasilan yang diharapkan dapat diukur dan dicapai sebagai hasil dari suatu penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Setiap kegiatan pembelajaran dilaksanakan dan dinyatakan berhasil jika terjadi perubahan proses yang ditunjukkan dengan tercapainya hasil tes pemahaman sesuai dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Penerapan metode pembelajaran *Make A Match* dikatakan berhasil apabila dapat meningkatkan pemahaman siswa melalui tes dengan prosentase 75 % dari jumlah siswa yang mengikuti proses pembelajaran mencapai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 7,50 sesuai dengan KKM mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan kelas X Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Deskripsi Lokasi Sekolah**

SMK merupakan sekolah kejuruan yang mempersiapkan sumber daya manusia yang siap kerja, walaupun tidak menutup kemungkinan untuk melanjutkan kejenjang yang lebih tinggi. Pada era globalisasi ini tamatan-tamatan SMK sangat dibutuhkan, untuk itu secara tidak langsung SMK Negeri 1 Kalasan harus dapat mempersiapkan lulusan yang berkualitas. SMK Negeri 1 Kalasan merupakan salah satu sekolah kejuruan yang senantiasa mengikuti perkembangan pendidikan, oleh karena itu pendidikan di SMK Negeri 1 Kalasan harus maju.

SMK Negeri 1 Kalasan yang terletak di dusun Randugunting, Tamanmartani, kecamatan kalasan, kabupaten sleman, DIY. Dibangun di atas tanah kurang lebih 1,6 hektar, dengan batas-batas sebagai berikut :

1. Sebelah selatan : dusun Randugunting.
2. Sebelah timur : SMA Negeri 1 Kalasan.
3. Sebelah utara : Kantor Purbakala Bogem.
4. Sebelah barat : dusun Bugisan.

SMK Negeri 1 Kalasan memiliki sarana dan prasarana, di antaranya :

1. Ruang kepala sekolah
2. Ruang sidang
3. Ruang tata usaha



4. Ruang kantor guru
5. Ruang staf guru
6. Ruang BP
7. Ruang teori sebanyak 21 ruangan.
8. Ruang daskri
9. Pendopo (ruang pameran)
10. Ruang koperasi
11. Ruang perpustakaan
12. Ruang UKS
13. Ruang OSIS
14. Ruang bengkel yang terdiri dari bengkel kayu, logam, keramik, tekstil, kulit, akomodasi perhotelan dan jasa boga.
15. Ruang serba guna (aula)
16. Mushola
17. Kantin
18. Toilet
19. Tempat parkir
20. Pos satpam
21. Lapangan upacara
22. Ruang gudang
23. Ruang ISO

Jurusan yang dimiliki oleh SMK Negeri 1 Kalasan terdiri dari tujuh (7) jurusan, yaitu :

1. Jurusan kria kayu
2. Jurusan kria tekstil
3. Jurusan kria logam
4. Jurusan kria keramik
5. Jurusan kria kulit
6. Jurusan akomodasi perhotelan
7. Jurusan jasa boga.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan dibentuk untuk memudahkan jalannya kegiatan belajar mengajar. Struktur organisasi tersebut dibuat sesuai dengan kebutuhan sekolah. Jumlah guru dan karyawan yang bekerja di sekolah ini sebanyak 121 orang yaitu 78 guru tetap, 2 guru bantu, 15 karyawan tetap, serta 12 karyawan tidak tetap. Sedangkan jumlah murid yang di didik adalah sebanyak 823 siswa, yaitu 274 siswa kelas 1, 279 siswa kelas 2, dan 260 siswa kelas 3.

Adapun struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan adalah sebagai berikut :

1. Kepala sekolah

Kepala sekolah bertanggung jawab sepenuhnya dalam kelancaran kegiatan belajar mengajar (KBM) dan kegiatan sekolah lainnya.

2. Wakil kepala sekolah

Wakil kepala sekolah bertugas membantu tugas-tugas kepala sekolah yang membidangi beberapa bidang yaitu :

- a. Wakil kepala sekolah bidang kurikulum
- b. Wakil kepala sekolah bidang kesiswaan
- c. Wakil kepala sekolah bidang sarana prasarana
- d. Wakil kepala sekolah bidang humas

### 3. Pengelola perpustakaan

Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.

### 4. Petugas bimbingan dan konseling

Petugas BP ini bertugas memberikan layanan kepada siswa yang membutuhkan pelayanan sikap dan perilaku.

### 5. Kepala urusan tata usaha

Kepala urusan tata usaha ini bertugas melaksanakan urusan ke tata usahaan sekolah dan mengurus segala administrasi sekolah.

### 6. Kurikulum

Kurikulum adalah sejumlah pelajaran yang harus ditempuh dalam suatu jenjang pendidikan, sedangkan administrasi kurikulum adalah suatu proses kegiatan yang direncanakan dan diusahakan secara sengaja dalam membina suatu situasi belajar mengajar (*Broad Based Curriculum*) yang artinya kurikulum yang disajikan dengan memberi kemampuan-kemampuan dasar sehingga dapat memperkuat dan menjadi basis kemampuan lanjutan.

### 7. Administrasi/ Kepegawaian

Administrasi/ Kepegawaian adalah segenap penataan yang bersangkutan dengan masalah untuk memperoleh dan mempergunakan tenaga di sekolah

dengan seefisien mungkin demi tercapainya visi dan misis pendidikan yang diinginkan.

#### 8. Guru

Tugas guru adalah mengelola proses kegiatan belajar mengajar (KBM), sehingga pelaksanaan kegiatan tersebut dapat berjalan dengan lancar.

### **B. Hasil Penelitian Tindakan**

#### 1. Pelaksanaan Tindakan Kelas Siklus I

Tindakan siklus I dilaksanakan pada hari Sabtu, 12 Januari 2013 pukul 07.00 – 09.05 WIB dengan materi *Moist Heat Cooking*. Pada siklus I ini peneliti sebagai guru yang melakukan tindakan dalam kegiatan pembelajaran di kelas, guru mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) bertindak sebagai monitoring dan teman sejawat sebagai observer terhadap aktivitas siswa dan guru praktikan di kelas. Penerapan metode *Make A Match* diberikan kepada 25 siswa kelas X Jasa Boga.

Pada penelitian tindakan kelas dalam setiap siklusnya terdiri dari atas empat tahapan tindakan yaitu perencanaan, tindakan, observasi dan relfeksi.

Adapun hasil penelitian siklus I sebagai berikut :

##### a. Perencanaan Siklus I

Sebelum tindakan dilaksanakan, terlebih dahulu peneliti melakukan perencanaan tindakan. Tahapan persiapan dilakukan dengan konsultasi guru mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan selama penelitian. Tahap selanjutnya peneliti menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)

dengan menggunakan metode *Make A Match*. RPP disusun sebagai acuan dalam pelaksanaan selama pembelajaran di kelas. Siklus I diselesaikan dengan satu kali tatap muka.

Selanjutnya peneliti menyiapkan materi yang akan disampaikan selama siklus I berupa *handout*. Materi yang akan disajikan pada siklus I adalah teknik olah *moist heat cooking*. Tahap selanjutnya peneliti menyiapkan satu set kartu *moist heat cooking* yang berisi pertanyaan dan jawaban untuk penerapan metode *Make A Match* yang berjumlah 40 kartu yaitu 20 kartu pertanyaan berwarna biru dan 20 kartu jawaban berwarna *pink* beserta 1 lembar kunci jawaban, instrumen tes berupa soal pilihan ganda *pre test* dan *post test* sejumlah 18 butir soal, dan lembar observasi untuk mengamati proses pelaksanaan tindakan.

#### b. Pelaksanaan dan Observasi Siklus I

Pertemuan siklus I dilaksanakan pada hari Sabtu, 12 Januari 2013. Pada pertemuan ini guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan dengan mengecek daftar hadir siswa. Kemudian dilanjutkan dengan menerangkan tujuan pembelajaran yang akan diajarkan yaitu mengenai teknik olah *moist heat cooking*. Sebelum melakukan apersepsi dan menjelaskan materi yang akan diajarkan, guru terlebih dahulu memberikan soal *pre test* I untuk mengetahui kemampuan awal siswa. Kemudian guru memberikan apersepsi yaitu menghubungkan materi dengan kegiatan sehari – hari dengan tujuan untuk membuka memori pengetahuan siswa. Beberapa siswa merespon pertanyaan guru.

Selanjutnya guru membagi *handout* dan mulai menjelaskan materi tentang teknik olah *moist heat cooking*. Selama penyajian materi, guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya tentang materi yang belum jelas. Selain itu, guru sesekali memberikan pertanyaan pada siswa, bagi siswa yang menjawab mendapatkan nilai.

Guru mengarahkan siswa untuk membagi siswa menjadi lima kelompok secara heterogen dengan nama kelompok I, II, III, IV, dan V. Setiap kelompok memiliki satu wasit yang bertugas untuk mengatur jalannya permainan, mengoreksi hasil pasangan kartu soal dan jawaban dan memberi skor pada setiap kelompok masing – masing. Tahap selanjutnya guru menjelaskan kepada siswa mengenai penerapan metode pembelajaran *Make A Match* dan menjelaskan prosedur pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila ada hal – hal yang belum dimengerti. Setelah semua siswa paham dan mengerti tentang model pembelajaran yang akan diterapkan, guru membagikan kartu *Moist Heat Cooking* yang terdiri dari 20 kartu berwarna biru yang berisi pertanyaan, 20 kartu berwarna *pink* yang berisi jawaban dan kunci jawaban. Selanjutnya mempersilahkan seluruh kelompok untuk memulai permainan.

Pada pelaksanaan siklus I, sebagai langkah awal wasit membagikan kartu kepada anggota kelompok. Kartu berwarna biru untuk pertanyaan dan *pink* untuk jawaban. Setiap anggota kelompok bekerja sama menemukan pasangan dengan cara berdiskusi tanpa ada batas waktu.

Siswa tidak dibatasi waktu dengan tujuan agar siswa dapat beradaptasi dengan penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Wasit membawa lembar kunci jawaban dan mengamati hasil penyocokkan kartu anggota kelompoknya. Setelah kesempatan pertama selesai, wasit mengoreksi hasil pasangan kartu pertanyaan dan jawaban pada setiap kelompok masing-masing, jika terdapat kesalahan wasit memberi satu kesempatan lagi. Wasit memberi skor pada hasil penyocokkan kartu dan diserahkan kepada guru. Setiap siswa wajib menulis hasil penyocokkan kartu yang benar yang sudah dikoreksi oleh wasit.

Dalam pelaksanaan pembelajaran dengan metode *Make A Match*, peneliti dibantu observer mengamati jalannya proses pembelajaran tersebut. Peneliti akan membantu apabila ada kelompok yang mengalami kesulitan.

Setelah penyocokkan kartu selesai, guru memberikan kesempatan kepada kelompok untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu. pada siklus I ada tiga kelompok yang berani maju untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu dari kelompok mereka. Guru akan menambahkan jawaban – jawaban kelompok yang kurang tepat pada saat presentasi berlangsung. Guru memberikan hadiah atau *reward* kepada kelompok yang memiliki skor tertinggi dan mempresentasikan hasil penyocokkan kartu. Pada pelaksanaan siklus I, peringkat pertama diraih kelompok II, peringkat kedua diraih kelompok V dan peringkat ketiga diraih oleh kelompok IV. Guru melakukan evaluasi mengenai hasil kerja siswa

dengan menggunakan metode *Make A Match*. Guru memberikan kesempatan kepada siswa yang belum jelas untuk bertanya mengenai materi yang telah dijelaskan.

Pada akhir pembelajaran, guru mengarahkan siswa untuk mengerjakan soal *post test* siklus I sebagai tolak ukur pemahaman siswa terhadap materi. *Post test* siklus I diadakan untuk mengetahui peningkatan pemahaman siswa setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. *Post test* siklus I terdiri dari 18 butir soal pilihan ganda. Soal *post test* sama dengan soal *pre test*.

Pelaksanaan pembelajaran siklus I dilaksanakan cukup baik, seluruh siswa memasuki kelas dengan tertib dan siap mengikuti pelajaran. Pada penyampaian materi kurang efektif karena masih ada siswa yang tidak memperhatikan penjelasan guru. Terdapat siswa yang masih berbicara dengan teman lain. Guru harus memberikan umpan kepada siswa agar siswa dapat menjawab pertanyaan yang diberikan kepada siswa. Akan tetapi pada saat penerapan metode pembelajaran *Make A Match* siswa mulai konsentrasi terhadap kartu – kartu yang diberikan oleh guru.

#### c. Hasil Tindakan Siklus I

##### 1) Aktivitas Siswa

Pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match* pada penelitian siklus I ini memberikan perbedaan dengan pembelajaran sebelumnya. Pelaksanaan pembelajaran dengan metode pembelajaran *Make A Match* pada siklus I dapat dikatakan cukup baik. Siswa mau



mengikuti kegiatan pembelajaran dengan metode *Make A Match*. Siswa memahami dan mengikuti petunjuk permainan yang diberikan oleh guru. Siswa termotivasi untuk berpartisipasi dalam kegiatan pembelajaran dengan adanya minat dan perhatian terhadap kegiatan pembelajaran yang berlangsung.

Aktivitas siswa mulai mengalami peningkatan. Siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran dengan turut serta dalam melaksanakan tugas belajarnya berupa kegiatan menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban. Setiap kelompok bersemangat dan bekerja sama untuk menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban. Keaktifan siswa terlihat juga ketika siswa mulai berani bertanya dan mengutarakan pendapatnya kepada siswa lain dan guru. Interaksi antara guru dan siswa sudah terlihat baik.

Pada saat guru memberikan kesempatan untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu, empat kelompok belum berani maju untuk mempresentasikan. Ketika guru menyampaikan adanya hadiah bagi tim terbaik, dua kelompok lainnya mulai berani maju untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu.

Akan tetapi ada beberapa kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan. Kendala yang dihadapi adalah beberapa siswa masih bingung mengenai penerapan metode pembelajaran *Make A Match*, sehingga guru harus mengulang kembali aturan permainan, tetapi setelah berjalannya waktu siswa mulai memahami. Pada

pelaksanaan siklus I permainan hanya sebatas menyocokkan kartu, sehingga beberapa siswa terlihat bosan.



Gambar 3. Kartu Pertanyaan dan Jawaban Penerapan *Make A Match*

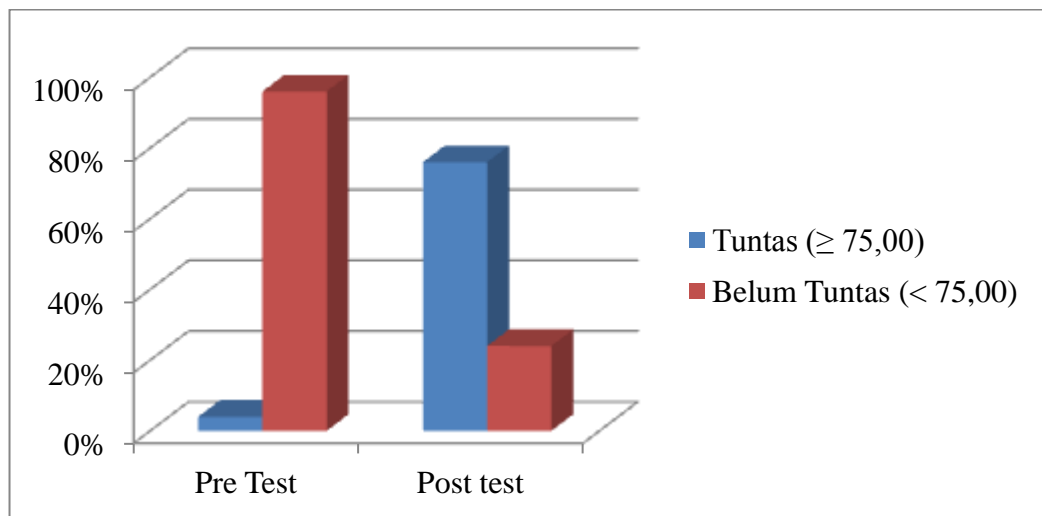
## 2) Hasil Tingkat Pemahaman

Pada saat pelaksanaan siklus I diadakan dua *test*, yang pertama diadakan *pre test* untuk mengetahui kemampuan awal siswa. Sedangkan yang kedua diadakan *post test* untuk mengetahui peningkatan pemahaman siswa setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Adapun peningkatan jumlah prosentase siswa yang tuntas KKM dari hasil *pre test* siklus I dan *post test* siklus I dapat dijelaskan pada tabel dan diagram dibawah ini :

Tabel 8. Hasil Tes Pemahaman Melakukan Persiapan Pengolahan Siklus I

Klasifikasi Ketuntasan	<i>Pre Test</i> Siklus I		<i>Post Test</i> Siklus I	
	F	%	F	%
Tuntas	1	4 %	19	76 %
Belum Tuntas	24	96 %	6	24 %
Rata – Rata	5.53		7.91	

Berdasarkan hasil tes pemahaman pada tabel 8, dapat dideskripsikan bahwa hasil *pre test* siklus I terdapat 1 siswa atau 4 % yang tuntas atau sudah memenuhi KKM dan terdapat 24 siswa atau 96 % siswa yang belum tuntas atau belum memenuhi KKM. Sedangkan setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada hasil *post test* siklus I terdapat 19 siswa atau 76 % yang tuntas dan terdapat 6 siswa atau 24 % siswa yang belum tuntas. Hal ini berarti sebanyak 76 % dari total jumlah siswa mendapatkan nilai  $\geq 75,00$ . Sedangkan pada siklus I rata – rata hasil tes pemahaman menunjukkan 5,53 untuk *pre test* dan 7,91 untuk *post test*.



Gambar 4. Diagram Peningkatan Hasil *Pre Test* dan *Post Test* pada Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan Siklus I

Berdasarkan diagram diatas menunjukkan bahwa setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan, terjadi peningkatan jumlah prosentase siswa yang tuntas KKM dari hasil *pre test* siklus I sebanyak 4 % dan *post test* siklus I sebanyak 76 %. Hal ini sudah sesuai dengan indikator keberhasilan yang telah ditentukan yaitu  $\geq 75$  % dari jumlah siswa.

#### d. Refleksi

Refleksi dilakukan oleh peneliti mengenai hasil pengamatan yang dilakukan selama pembelajaran. Dari hasil penelitian tindakan kelas siklus I menunjukkan bahwa hasil *post test* siklus I mengalami peningkatan setelah adanya penerapan metode *Make A Match* dibandingkan hasil *pre test* awal pada siklus I. Pada *pre test* siklus I menunjukkan 4 % atau

terdapat 1 siswa yang mendapatkan nilai sama dengan atau diatas KKM, sedangkan pada *post test* siklus I meningkat menjadi 76 % atau 19 siswa. Dari hasil tersebut, peneliti merasakan belum puas karena jumlah prosentase masih belum meningkat secara signifikan dari kriteria keberhasilan yang ditentukan oleh peneliti peneliti yaitu 75 %.

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa beberapa siswa masih bingung mengenai penerapan metode pembelajaran *Make A Match*, sehingga guru harus mengulang kembali aturan permainan, tetapi setelah berjalannya waktu siswa mulai memahami. Proses pembelajaran belum optimal karena terdapat beberapa kekurangan. Pada penyampaian materi kurang efektif karena masih ada siswa yang tidak memperhatikan penjelasan guru. Terdapat siswa yang masih berbicara dengan teman lain. Guru harus memberikan umpan kepada siswa agar siswa dapat menjawab pertanyaan yang diberikan kepada siswa. Akan tetapi pada saat penerapan metode pembelajaran *Make A Match* siswa mulai konsentrasi terhadap kartu – kartu yang diberikan oleh guru. Setiap kelompok bersemangat dan bekerja sama untuk menyocokkan katu pertanyaan dan jawaban. Pada siklus I permainan hanya sebatas menyocokkan kartu, sehingga beberapa siswa terlihat bosan.

Dengan adanya kekurangan - kekurangan yang telah dijelaskan di atas, penelitian tindakan kelas masih belum sesuai dengan harapan dan tujuan pembelajaran. Oleh karena itu, perlu adanya perbaikan dan peningkatan untuk penelitian siklus berikutnya.

Adapun perbaikan dan peningkatan yang akan dilakukan untuk siklus II adalah :

- 1) Pemahaman siswa yang diukur melalui tes pemahaman mengalami peningkatan dan mencapai ketuntasan minimal sesuai dengan kriteria keberhasilan 75 % dari jumlah siswa yang mencapai KKM. Hal ini dapat dilihat dari adanya peningkatan *pre test* ke *post test*. Namun hasil yang didapat belum meningkat secara signifikan, untuk itu dilakukan upaya perbaikan pada siklus berikutnya.
- 2) Penerapan metode *Make A Match* pada siklus berikutnya dibuat dua jenis permainan untuk lebih memotivasi siswa dalam kegiatan pembelajaran dan menciptakan suasana belajar mengajar yang lebih menyenangkan.

## 2. Pelaksanaan Penelitian Tindakan Kelas Siklus II

Penelitian siklus II dilaksanakan pada hari Sabtu, 19 Januari 2013 pukul 07.00 – 09.05 WIB dengan materi *Dry Heat Cooking* dan *Fat Cooking*. Pada siklus II ini peneliti sebagai guru yang melakukan tindakan dalam kegiatan pembelajaran di kelas, guru mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) bertindak sebagai monitoring dan teman sejawat sebagai observer terhadap aktivitas siswa dan guru praktikan di kelas. Penerapan metode *Make A Match* diberikan kepada 25 siswa kelas X Jasa Boga.

Pada penelitian tindakan kelas dalam setiap siklusnya terdiri dari atas empat tahapan tindakan yaitu perencanaan, tindakan, observasi dan refleksi. Adapun hasil penelitian siklus II sebagai berikut :

a. Perencanaan Siklus II

Dari hasil refleksi penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada siklus I, hasil yang diperoleh belum optimal. Aktivitas belajar siswa dan peningkatan pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan belum terwujud sepenuhnya sesuai yang diharapkan. Oleh karena itu setelah diadakan siklus I, diadakan siklus II sebagai upaya perbaikan dan melanjutkan materi yang ada.

Sebelum tindakan dilaksanakan, terlebih dahulu peneliti melakukan perencanaan tindakan. Tahapan persiapan dilakukan dengan konsultasi guru mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan selama penelitian. Tahap selanjutnya peneliti menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) dengan menggunakan metode *Make A Match*. RPP disusun sebagai acuan dalam pelaksanaan selama pembelajaran di kelas. Siklus II diselesaikan dengan satu kali tatap muka.

Selanjutnya peneliti menyiapkan materi yang akan disampaikan selama siklus II berupa *handout*. Materi yang akan disajikan pada siklus II adalah teknik olah *dry heat cooking* dan *fat cooking*. Tahap selanjutnya peneliti menyiapkan satu set kartu *dry heat cooking* dan *fat cooking* yang berisi pertanyaan dan jawaban untuk penerapan metode *Make A Match*

yang berjumlah 40 kartu yaitu 20 kartu pertanyaan berwarna hijau dan 20 kartu jawaban berwarna *orange* beserta 1 lembar kunci jawaban, instrumen tes berupa soal pilihan ganda *pre test* dan *post test* sejumlah 28 butir soal, dan lembar observasi untuk mengamati proses pelaksanaan tindakan.

b. Pelaksanaan dan observasi Siklus II

Pertemuan siklus II dilaksanakan pada hari Sabtu, 19 Januari 2013. Pada pertemuan ini guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan dengan mengecek daftar hadir siswa. Kemudian dilanjutkan dengan menerangkan tujuan pembelajaran yang akan diajarkan yaitu mengenai teknik olah *dry heat cooking* dan *fat cooking*. Sebelum melakukan apersepsi dan menjelaskan materi yang akan diajarkan, guru terlebih dahulu memberikan soal *pre test* II untuk mengetahui kemampuan awal siswa. Kemudian guru memberikan apersepsi yaitu menghubungkan materi dengan kegiatan sehari – hari dengan tujuan untuk membuka memori pengetahuan siswa. Pada siklus II sudah banyak siswa yang merespon pertanyaan guru.

Selanjutnya guru membagi *handout* dan mulai menjelaskan materi tentang teknik olah *dry heat cooking* dan *fat cooking*. Selama penyajian materi, guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya tentang materi yang belum jelas. Selain itu, guru sesekali memberikan pertanyaan pada siswa, bagi siswa yang menjawab mendapatkan nilai.



Guru mengarahkan siswa untuk membagi siswa menjadi lima kelompok secara heterogen dengan nama kelompok I, II, III, IV, dan V. Setiap kelompok memiliki satu wasit yang bertugas untuk mengatur jalannya permainan, mengoreksi hasil pasangan kartu soal dan jawaban dan memberi skor pada setiap kelompok masing – masing. Tahap selanjutnya guru menjelaskan kepada siswa mengenai penerapan metode pembelajaran *Make A Match* dan menjelaskan prosedur pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila ada hal – hal yang belum dimengerti. Setelah semua siswa paham dan mengerti tentang model pembelajaran yang akan diterapkan, guru membagikan kartu *dry heat cooking* dan *fat cooking* yang terdiri dari 20 kartu berwarna hijau yang berisi pertanyaan, 20 kartu berwarna *orange* yang berisi jawaban dan kunci jawaban. Selanjutnya mempersilahkan seluruh kelompok untuk memulai permainan.

Pada pelaksanaan siklus II permainan diadakan dua sesi, permainan pertama bertujuan untuk melihat sejauh mana pemahaman masing – masing individu siswa terhadap materi yang telah dijelaskan. Pada permainan pertama ini, setiap kelompok menemukan pasangan kartu yang cocok dengan cara permainan lempar kartu. Wasit kelompok membagi kartu pertanyaan dan jawaban yang telah diacak kepada anggota kelompok, siswa satu melempar kartu pertanyaan dan siswa yang lain mencari kartu jawaban yang mereka miliki, wasit memberi tahu apakah pertanyaan sudah cocok dengan jawaban atau belum, bagi siswa yang

salah melempar kartu jawaban mendapatkan hukuman dari anggota kelompoknya, kartu pertanyaan berikutnya dilempar apabila sudah cocok, begitu seterusnya hingga kartu habis dimainkan. Setelah permainan pertama selesai dan kartu semua tersusun rapi, guru memberikan waktu kepada siswa untuk mempelajari hasil penyocokkan kartu dengan anggota kelompoknya. Guru memberikan pengarahan kepada wasit untuk mempersiapkan permainan yang kedua yaitu kompetisi antar kelompok.

Tahap berikutnya permainan yang ke dua yaitu kompetisi antar kelompok yang bertujuan untuk lebih memotivasi siswa dan menjalin kerjasama yang baik pada setiap anggota kelompoknya karena bersaing dengan kelompok yang lain dengan dibatasi waktu. Pada permainan ke dua, setiap kelompok mencari pasangan kartu yang benar dengan cara menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban dengan dibatasi waktu. Wasit mengambil kembali kartu pertanyaan dan jawaban, kemudian diacak. Kartu diserahkan kepada anggota kelompok dan tugas mereka menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban dengan diberi waktu batas waktu. Kelompok yang selesai terlebih dahulu harus tunjuk jari dan dilarang untuk memegang kartu selama wasit mengoreksi hasil pasangan kartu pertanyaan dan jawaban pada setiap kelompok masing- masing. Kemudian wasit memberi skor pada hasil penyocokkan kartu dan diserahkan kepada guru.

Ketika proses pembelajaran berlangsung, peneliti dibantu observer mengamati jalannya proses pembelajaran tersebut. Peneliti akan

membantu apabila ada kelompok yang mengalami kesulitan, namun pada siklus II sudah terlihat siswa mulai terbiasa dengan adanya penerapan metode *Make A Match*.

Setelah penyocokkan kartu selesai, guru memberikan kesempatan kepada kelompok untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu. Pada pelaksanaan siklus II terlihat antusias dan keberanian semua kelompok dalam mempresentasikan hasil penyocokkan kartu. Pada pelaksanaan siklus II, peringkat pertama diraih kelompok V, peringkat kedua diraih kelompok III dan peringkat ketiga diraih oleh kelompok II. Guru melakukan evaluasi mengenai hasil kerja siswa dengan menggunakan metode *Make A Match*. Guru memberikan kesempatan kepada siswa yang belum jelas untuk bertanya mengenai materi yang telah dijelaskan.

Pada akhir pembelajaran, guru mengarahkan siswa untuk mengerjakan soal *post test* siklus II sebagai tolak ukur pemahaman siswa terhadap materi. *Post test* siklus II diadakan untuk mengetahui peningkatan pemahaman siswa setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. *Post test* siklus II terdiri dari 28 butir soal pilihan ganda. Soal *post test* sama dengan soal *pre test*.

Pelaksanaan pembelajaran siklus II dilaksanakan dengan baik, seluruh siswa memasuki kelas dengan tertib dan siap mengikuti pelajaran. Pada penyampaian materi sudah efektif, siswa dapat menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru tanpa harus mendorong siswa untuk menjawab.

Siswa mulai berani mengajukan pertanyaan apabila mengalami kesulitan namun masih terdapat siswa yang masih berbicara dengan teman lain.

c. Hasil Tindakan

1) Aktivitas Siswa

Pelaksanaan pembelajaran dengan metode pembelajaran *Make A Match* pada siklus II dapat dikatakan baik karena tidak mengalami hambatan yang berarti. Hambatan yang muncul pada penelitian siklus I dapat diatasi pada penelitian siklus II. Siswa mau mengikuti kegiatan pembelajaran dengan metode *Make A Match*. Siswa memahami dan mengikuti petunjuk permainan yang diberikan oleh guru. Siswa termotivasi untuk berpartisipasi dalam kegiatan pembelajaran dengan adanya minat dan perhatian terhadap kegiatan pembelajaran yang berlangsung. Pada siklus II, siswa mulai terbiasa dengan adanya penerapan metode pembelajaran *Make A match*. terlihat lebih antusias dan aktif dalam mengikuti proses pembelajaran.

Aktivitas siswa mulai mengalami peningkatan. Siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran dengan turut serta dalam melaksanakan tugas belajarnya berupa kegiatan menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban. Setiap kelompok bersemangat dan bekerja sama untuk menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban. Keaktifan siswa terlihat juga ketika siswa mulai berani bertanya dan mengutarakan pendapatnya kepada siswa lain dan guru. Siswa mulai memiliki keberanian untuk mempresentasikan hasil pemasangan kartu

pertanyaan dan jawaban kelompoknya. Interaksi antara guru dan siswa sudah terlihat baik.

Pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match* pada penelitian siklus II memberikan perbedaan dengan penelitian siklus I. Pada pelaksanaan siklus II permainan diadakan dua sesi, permainan pertama bertujuan untuk melihat sejauh mana pemahaman masing – masing individu siswa terhadap materi yang telah dijelaskan. Permainan yang ke dua yaitu kompetisi antar kelompok yang bertujuan untuk lebih memotivasi siswa dan menjalin kerjasama yang baik pada setiap anggota kelompoknya karena bersaing dengan kelompok yang lain dengan dibatasi waktu. Dengan adanya kedua permainan pada siklus II, tidak ada siswa yang terlihat bosan.

Pada pelaksanaan siklus II suasana kelas menjadi sedikit gaduh karena siswa lebih antusias dengan adanya permainan lempar kartu dan kompetisi antar kelompok sehingga guru harus menegur siswa supaya proses pembelajaran kembali kondusif, namun ini dapat teratasi dengan baik. Penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada penelitian siklus II serta mengurangi kejenuhan dan kebosanan siswa selama kegiatan belajar mengajar dengan adanya suasana belajar yang menyenangkan.

## 2) Hasil Tingkat Pemahaman

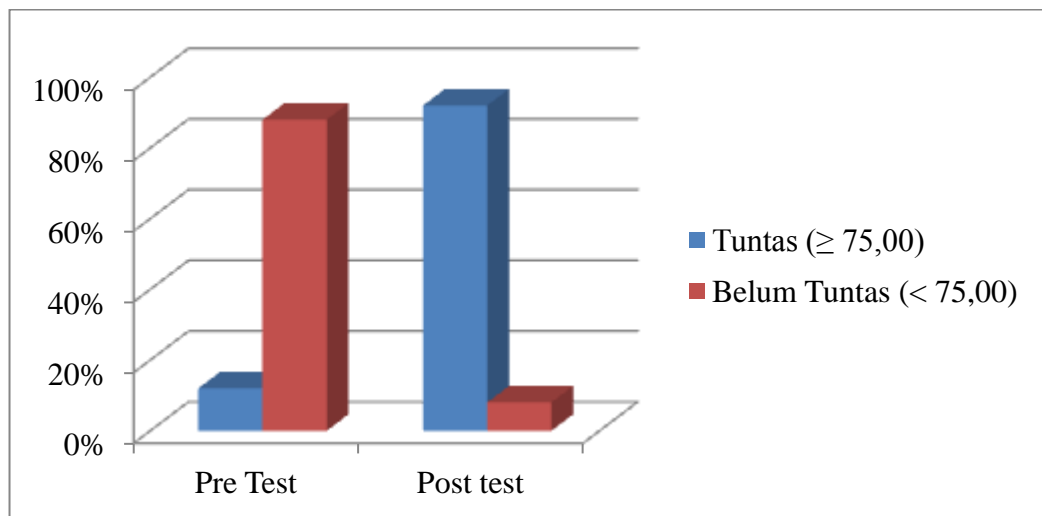
Pada saat pelaksanaan siklus II diadakan dua *test*, yang pertama diadakan *pre test* untuk mengetahui kemampuan awal siswa.

Sedangkan yang kedua diadakan *post test* untuk mengetahui peningkatan pemahaman siswa setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Adapun peningkatan jumlah prosentase siswa yang tuntas KKM dari hasil *pre test* siklus II dan *post test* siklus I dapat dijelaskan pada tabel dan diagram dibawah ini :

Tabel 9. Hasil Tes Pemahaman Melakukan Persiapan Pengolahan Siklus II

Klasifikasi Ketuntasan	<i>Pre Test</i> Siklus II		<i>Post Test</i> Siklus II	
	F	%	F	%
Tuntas	3	12 %	23	92 %
Belum Tuntas	22	88 %	2	8 %
Rata – Rata	6.24		8.79	

Berdasarkan hasil tes pemahaman pada tabel 9, dapat dideskripsikan bahwa hasil *pre test* siklus II terdapat 3 siswa atau 12 % yang tuntas atau sudah memenuhi KKM dan terdapat 22 siswa atau 88 % siswa yang belum tuntas atau belum memenuhi KKM. Sedangkan setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada hasil *post test* siklus II terdapat 23 siswa atau 92 % yang tuntas dan terdapat 2 siswa atau 8 % siswa yang belum tuntas. Hal ini berarti sebanyak 92 % dari total jumlah siswa mendapatkan nilai  $\geq 75,00$ . Sedangkan pada siklus II rata – rata hasil tes pemahaman menunjukkan 6,24 untuk *pre test* dan 8,79 untuk *post test*.



Gambar 5. Diagram Peningkatan Hasil *Pre Test* dan *Post Test* pada Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan Siklus II

Berdasarkan diagram diatas menunjukkan bahwa setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan, terjadi peningkatan jumlah prosentase siswa yang tuntas KKM dari hasil *pre test* siklus II sebanyak 12 % dan *post test* siklus II sebanyak 92 %. Hal ini sudah sesuai dengan indikator keberhasilan yang telah ditentukan yaitu  $\geq 75$  % dari jumlah siswa.

Berdasarkan penelitian siklus I dan siklus II dapat dibuat rangkuman sebagai berikut :

Tabel 10. Pelaksanaan Pembelajaran *Make A Match* Siklus I dan Siklus II

No	Indikator	Pelaksanaan Penelitian	
		Siklus I	Siklus II
1.	Materi	<i>Moist Heat Cooking</i>	<i>Dry Heat Cooking</i> dan <i>Fat Cooking</i>
2.	Media	Handout dan MPP Card “ <i>Moist Heat Cooking</i> ”	Handout dan MPP Card “ <i>Dry Heat Cooking</i> dan <i>Fat Cooking</i> ”
3.	Metode Pembelajaran	<i>Make A Match</i>	<i>Make A Match</i>
4.	Penyampaian Materi	Ceramah dari guru dan presentasi siswa	Ceramah dari guru dan presentasi siswa
5.	Permainan	Menyocokkan Kartu Pertanyaan dan Jawaban tanpa dibatasi waktu	Permainan Lempar Kartu dan Kompetisi Menyocokkan Kartu Pertanyaan dan Jawaban dengan dibatasi waktu
6.	Penghargaan Kelompok	Juara 1: Kelompok II Juara 2: Kelompok V Juara 3: Kelompok IV	Juara 1: Kelompok V Juara 2: Kelompok III Juara 3: Kelompok II
7.	Hasil <i>Pre Test</i>	Ketuntasan mencapai 4 % dari total siswa	Ketuntasan mencapai 12 % dari total siswa
8.	Hasil <i>Post Test</i>	Ketuntasan mencapai 76 % dari total siswa	Ketuntasan mencapai 92 % dari total siswa
9.	Prosentase Peningkatan	Terjadi peningkatan sebanyak 72 %	Terjadi peningkatan sebanyak 80 %
10.	Kondisi Siswa	Aktif, beberapa masih belum berani bertanya dan berpendapat, bekerja sama dengan baik, interaksi antara guru dan siswa sudah terlihat baik serta beberapa masih terlihat bosan	Aktif, berani bertanya dan berpendapat, bekerja sama dengan baik, interaksi antara guru dan siswa terlihat baik serta siswa terlihat antusias
11.	Hambatan	Siswa belum beradaptasi dengan metode pembelajaran <i>Make A Match</i>	-



#### d. Refleksi

Berdasarkan hasil pengamatan selama proses pembelajaran berlangsung, maka diperoleh gambaran tentang tindakan kelas yang dilaksanakan pada siklus II yang digunakan untuk refleksi. Refleksi dilakukan setelah kegiatan pembelajaran dan evaluasi berlangsung. Refleksi menunjukkan kelebihan dan kekurangan selama proses pembelajaran berlangsung. Adapun kelebihan dan kekurangan pada penelitian siklus II sebagai berikut :

##### 1) Kelebihan

- a) Siswa lebih mudah memahami materi pelajaran dengan adanya permainan menyocokkan kartu.
- b) Siswa lebih termotivasi untuk berpartisipasi dalam kegiatan pembelajaran dengan adanya minat dan perhatian terhadap kegiatan pembelajaran yang berlangsung.
- c) Siswa sudah beradaptasi dengan metode pembelajaran *Make A Match*.
- d) Siswa antusias dan aktif dalam mengikuti kegiatan pembelajaran khususnya dalam pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*.
- e) Kerjasama siswa dengan setiap anggota kelompok sudah semakin baik.
- f) Interaksi antara guru dan siswa terlihat baik.

- g) Siswa mulai berani mengutarakan pendapatnya melalui kegiatan mempresentasikan hasil pemasangan kartu pertanyaan dan jawaban.
  - h) Hasil tes pemahaman mengalami peningkatan dan mencapai ketuntasan sesuai dengan kriteria keberhasilan 75 % dari jumlah siswa yang mencapai KKM.
- 2) Kekurangan
- a) Hasil *post test* siklus II menunjukkan masih terdapat 2 siswa yang belum mencapai KKM.
  - b) Suasana kelas menjadi sedikit gaduh karena siswa lebih antusias dengan adanya permainan lempar kartu dan kompetisi pada kegiatan pembelajaran pada siklus II.
  - c) Guru harus sering menegur siswa supaya pembelajaran berjalan kondusif.

### **C. Pembahasan**

#### **1. Siklus I**

Pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match* penelitian siklus I dilaksanakan pada hari Sabtu, 12 Januari 2013 pukul 07.00 – 09.05 WIB dengan materi *Moist Heat Cooking*. Sebelum tindakan penelitian siklus I dilaksanakan, terlebih dahulu peneliti melakukan perencanaan tindakan. Tahap pertama, peneliti menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) dengan menggunakan metode *Make A Match*, *handout*, satu set kartu *moist heat*

*cooking* yang berisi pertanyaan dan jawaban untuk penerapan metode *Make A Match* yang berjumlah 40 kartu yaitu 20 kartu pertanyaan berwarna biru dan 20 kartu jawaban berwarna *pink* beserta 1 lembar kunci jawaban, instrumen tes berupa soal pilihan ganda *pre test* dan *post test*, dan lembar observasi untuk mengamati proses pelaksanaan tindakan.

Pada tahap pelaksanaan tindakan siklus I, guru mengarahkan siswa untuk membagi siswa menjadi lima kelompok secara heterogen. Sebagai langkah awal wasit membagikan kartu kepada anggota kelompok. Kartu berwarna biru untuk pertanyaan dan *pink* untuk jawaban. Setiap anggota kelompok bekerja sama menemukan pasangan dengan cara berdiskusi tanpa ada batas waktu. Siswa tidak dibatasi waktu dengan tujuan agar siswa dapat beradaptasi dengan penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Wasit membawa lembar kunci jawaban dan mengamati hasil penyocokkan kartu anggota kelompoknya. Setelah kesempatan pertama selesai, wasit mengoreksi hasil pasangan kartu pertanyaan dan jawaban pada setiap kelompok masing-masing, jika terdapat kesalahan wasit memberi satu kesempatan lagi. Wasit memberi skor pada hasil penyocokkan kartu dan diserahkan kepada guru. Setiap siswa wajib menulis hasil penyocokkan kartu yang benar yang sudah dikoreksi oleh wasit. Setelah penyocokkan kartu selesai, guru memberikan kesempatan kepada kelompok untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu. pada siklus I ada tiga kelompok yang berani maju untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu dari kelompok mereka. Guru akan

menambahkan jawaban – jawaban kelompok yang kurang tepat pada saat presentasi berlangsung.

Berdasarkan hasil observasi Pelaksanaan pembelajaran siklus I dilaksanakan cukup baik, seluruh siswa memasuki kelas dengan tertib dan siap mengikuti pelajaran. Pada penyampaian materi kurang efektif karena masih ada siswa yang tidak memperhatikan penjelasan guru. Terdapat siswa yang masih berbicara dengan teman lain. Guru harus memberikan umpan kepada siswa agar siswa dapat menjawab pertanyaan yang diberikan kepada siswa.

Aktivitas siswa mulai mengalami peningkatan. Siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran dengan turut serta dalam melaksanakan tugas belajarnya berupa kegiatan menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban. Setiap kelompok bersemangat dan bekerja sama untuk menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban. Keaktifan siswa terlihat juga ketika siswa mulai berani bertanya dan mengutarakan pendapatnya kepada siswa lain dan guru. Interaksi antara guru dan siswa sudah terlihat baik. Pada saat guru memberikan kesempatan untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu, empat kelompok belum berani maju untuk mempresentasikan. Ketika guru menyampaikan adanya hadiah bagi tim terbaik, dua kelompok lainnya mulai berani maju untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu. Siswa yang memiliki kemampuan akademik lebih tinggi dibanding siswa yang lain sedikit merasa bosan karena permainan pada siklus I kurang menantang.

Pada saat pelaksanaan siklus I diadakan dua *test*, yang pertama diadakan *pre test* untuk mengetahui kemampuan awal siswa. Sedangkan yang

kedua diadakan *post test* untuk mengetahui peningkatan pemahaman siswa setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan, terjadi peningkatan jumlah prosentase siswa yang tuntas KKM sebanyak 72 % dari hasil *pre test* siklus I sebanyak 4 % dan *post test* siklus I sebanyak 76 %. Pemahaman siswa meningkat pada siklus I, rata – rata nilai ulangan harian siswa pada mata pelajaran MPP yaitu 7,08. Hal ini dapat dilihat dari rata – rata hasil tes pemahaman siklus I menunjukkan 5,53 untuk *pre test* dan 7,91 untuk *post test*. Dari hasil tersebut, peneliti merasakan belum puas karena jumlah prosentase masih belum meningkat secara signifikan dari kriteria keberhasilan yang ditentukan oleh peneliti peneliti yaitu 75 %.

Secara keseluruhan siswa mempunyai kesan bahwa pembelajaran dengan metode pembelajaran *Make A Match* adalah pembelajaran yang kreatif dan menyenangkan, namun terdapat sedikit catatan dari pelaksanaan penelitian siklus I. Berdasarkan hasil refleksi, peneliti dan guru mata pelajaran mengadakan perbaikan. Hal ini dilakukan karena penelitian masih belum sepenuhnya sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Pemahaman siswa yang diukur melalui tes pemahaman mengalami peningkatan dan mencapai ketuntasan minimal sesuai dengan kriteria keberhasilan 75 % dari jumlah siswa yang mencapai KKM. Hal ini dapat dilihat dari adanya peningkatan *pre test* ke *post test*. Namun hasil yang didapat belum meningkat secara signifikan, untuk itu dilakukan upaya perbaikan pada siklus berikutnya.

Penerapan metode *Make A Match* pada siklus berikutnya dibuat dua jenis permainan untuk lebih memotivasi siswa dalam kegiatan pembelajaran dan menciptakan suasana belajar mengajar yang lebih menyenangkan. Dengan adanya kekurangan yang ada, penelitian tindakan kelas masih belum sepenuhnya sesuai dengan harapan dan tujuan pembelajaran. Oleh karena itu, perlu adanya perbaikan dan peningkatan serta melanjutkan materi untuk penelitian tindakan siklus II.

## 2. Siklus II

Penelitian siklus II dilaksanakan pada hari Sabtu, 19 Januari 2013 pukul 07.00 – 09.05 WIB dengan materi *Dry Heat Cooking* dan *Fat Cooking*. Dari hasil refleksi penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada siklus I, hasil yang diperoleh belum optimal. Aktivitas belajar siswa dan peningkatan pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan belum terwujud sepenuhnya sesuai yang diharapkan. Oleh karena itu setelah diadakan siklus I, diadakan siklus II sebagai upaya perbaikan dan melanjutkan materi yang ada.

Sebelum tindakan dilaksanakan, terlebih dahulu peneliti melakukan perencanaan tindakan. Tahap selanjutnya peneliti menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) dengan menggunakan metode *Make A Match*. Selanjutnya peneliti menyiapkan materi yang akan disampaikan selama siklus II berupa *handout*. Materi yang akan disajikan pada siklus II adalah teknik olah *dry heat cooking* dan *fat cooking*. Tahap selanjutnya peneliti menyiapkan satu set kartu *dry heat cooking* dan *fat cooking* yang berisi pertanyaan dan jawaban untuk penerapan metode *Make A Match* yang

berjumlah 40 kartu yaitu 20 kartu pertanyaan berwarna hijau dan 20 kartu jawaban berwarna *orange* beserta 1 lembar kunci jawaban, instrumen tes berupa soal pilihan ganda *pre test* dan *post test* sejumlah 28 butir soal, dan lembar observasi untuk mengamati proses pelaksanaan tindakan.

Guru mengarahkan siswa untuk membagi siswa menjadi lima kelompok secara heterogen. Setiap kelompok memiliki satu wasit yang bertugas untuk mengatur jalannya permainan, mengoreksi hasil pasangan kartu soal dan jawaban dan memberi skor pada setiap kelompok masing – masing. Tahap selanjutnya guru menjelaskan kepada siswa mengenai penerapan metode pembelajaran *Make A Match* dan menjelaskan prosedur pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila ada hal – hal yang belum dimengerti. Setelah semua siswa paham dan mengerti tentang model pembelajaran yang akan diterapkan, guru membagikan kartu *dry heat cooking* dan *fat cooking* yang terdiri dari 20 kartu berwarna hijau yang berisi pertanyaan, 20 kartu berwarna *orange* yang berisi jawaban dan kunci jawaban. Selanjutnya mempersilahkan seluruh kelompok untuk memulai permainan.

Pada pelaksanaan siklus II pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match* pada penelitian siklus II memberikan perbedaan dengan penelitian siklus I. Pada pelaksanaan siklus II permainan diadakan dua sesi, permainan pertama bertujuan untuk melihat sejauh mana pemahaman masing – masing individu siswa terhadap materi yang telah dijelaskan. Permainan yang ke dua yaitu kompetisi antar kelompok yang bertujuan untuk lebih memotivasi siswa

dan menjalin kerjasama yang baik pada setiap anggota kelompoknya karena bersaing dengan kelompok yang lain dengan dibatasi waktu. Setelah penyocokkan kartu selesai, guru memberikan kesempatan kepada kelompok untuk mempresentasikan hasil penyocokkan kartu. Pada pelaksanaan siklus II terlihat antusias dan keberanian semua kelompok dalam mempresentasikan hasil penyocokkan kartu.

Dari hasil observasi, pelaksanaan pembelajaran siklus II dilaksanakan dengan baik, seluruh siswa memasuki kelas dengan tertib dan siap mengikuti pelajaran. Pada penyampaian materi sudah efektif, siswa dapat menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru tanpa harus mendorong siswa untuk menjawab. Siswa mulai berani mengajukan pertanyaan apabila mengalami kesulitan namun masih terdapat siswa yang masih berbicara dengan teman lain.

Aktivitas siswa mulai mengalami peningkatan. Siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran dengan turut serta dalam melaksanakan tugas belajarnya berupa kegiatan menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban. Setiap kelompok bersemangat dan bekerja sama untuk menyocokkan kartu pertanyaan dan jawaban. Keaktifan siswa terlihat juga ketika siswa mulai berani bertanya dan mengutarakan pendapatnya kepada siswa lain dan guru. Siswa mulai memiliki keberanian untuk mempresentasikan hasil pemasangan kartu pertanyaan dan jawaban kelompoknya. Interaksi antara guru dan siswa terlihat baik. Pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match* pada penelitian siklus II memberikan perbedaan dengan penelitian siklus I. Pada pelaksanaan



siklus II permainan diadakan dua sesi, dengan adanya kedua permainan pada siklus II, tidak ada siswa yang terlihat bosan.

Pada saat pelaksanaan siklus II diadakan dua *test*, yang pertama diadakan *pre test* untuk mengetahui kemampuan awal siswa. Sedangkan yang kedua diadakan *post test* untuk mengetahui peningkatan pemahaman siswa setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match*. Setelah adanya penerapan metode pembelajaran *Make A Match* pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan, terjadi peningkatan jumlah prosentase siswa yang tuntas KKM sebanyak 80 % dari hasil *pre test* siklus II sebanyak 12 % dan *post test* siklus II sebanyak 92 %. Sedangkan pada siklus II rata – rata hasil tes pemahaman menunjukkan 6,24 untuk *pre test* dan 8,79 untuk *post test*. Dari hasil tersebut, peneliti merasakan belum puas karena jumlah prosentase masih belum meningkat secara signifikan dari kriteria keberhasilan yang ditentukan oleh peneliti peneliti yaitu 75 %.

Secara keseluruhan siswa mempunyai kesan bahwa pembelajaran dengan metode pembelajran *Make A Match* adalah pembelajaran yang kreatif, menarik dan menyenangkan. Hambatan pada siklus I telah teratasi, sedangkan pada siklus II tidak ada hambatan yang berarti.

Berdasarkan hasil pengamatan selama proses pembelajaran berlangsung, maka diperoleh gambaran tentang tindakan kelas yang dilaksanakan pada siklus II yang digunakan untuk refleksi. Refleksi dilakukan setelah kegiatan pembelajaran dan evaluasi berlangsung. Refleksi menunjukkan keberhasilan dan kekurangan selama proses pembelajaran

berlangsung. Adapun keberhasilan pada penelitian siklus II antara lain : Siswa lebih mudah memahami materi pelajaran dengan adanya permainan menyocokkan kartu; Siswa lebih termotivasi untuk berpartisipasi dalam kegiatan pembelajaran dengan adanya minat dan perhatian terhadap kegiatan pembelajaran yang berlangsung; Siswa sudah beradaptasi dengan metode pembelajaran *Make A Match*; Siswa antusias dan aktif dalam mengikuti kegiatan pembelajaran khususnya dalam pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match*; Kerjasama siswa dengan setiap anggota kelompok sudah semakin baik; Interaksi antara guru dan siswa terlihat baik; Siswa mulai berani mengutarakan pendapatnya melalui kegiatan mempresentasikan hasil pemasangan kartu pertanyaan dan jawaban; dan Hasil tes pemahaman mengalami peningkatan dan mencapai ketuntasan sesuai dengan kriteria keberhasilan 75 % dari jumlah siswa yang mencapai KKM.

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan metode pembelajaran *Make A Match* memberikan perbedaan dengan pembelajaran yang sudah ada. Dengan metode pembelajaran *Make A Match*, siswa lebih mudah memahami materi pelajaran; siswa menjadi lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran; siswa terlibat langsung dalam pembelajaran; adanya kerjasama yang baik pada setiap siswa dalam memecahkan masalah; siswa mulai mempunyai keberanian untuk mengutarakan pendapatnya melalui kegiatan presentasi; interaksi antara guru dan siswa terlihat baik; serta siswa lebih antusias selama kegiatan belajar mengajar dengan adanya suasana belajar yang menyenangkan.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan analisis hasil penelitian dan pembahasan dalam penelitian tindakan kelas tentang peningkatan pemahaman siswa kelas X Jasa Boga dalam mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) melalui metode pembelajaran *Make A Match* di SMK Negeri 1 Kalasan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Aktivitas siswa pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan mengalami peningkatan antara lain : siswa menjadi lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran; siswa terlibat langsung dalam pembelajaran; adanya kerjasama yang baik pada setiap siswa dalam memecahkan masalah; siswa mulai mempunyai keberanian untuk mengutarakan pendapatnya melalui kegiatan presentasi; interaksi antara guru dan siswa terlihat baik; serta siswa lebih antusias selama kegiatan belajar mengajar dengan adanya suasana belajar yang menyenangkan.
2. Terdapat peningkatan pemahaman siswa pada pembelajaran teori mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*. Hasil penelitian siklus I menunjukkan hasil *pre test* menunjukkan persentase ketuntasan siswa 4 %

dengan rata-rata 5,53, sedangkan pada hasil *post test* menunjukkan persentase ketuntasan siswa mencapai 76% dengan rata-rata 7,91. Persentase peningkatan pada siklus I adalah 72%. Pada *pre test* siklus II menunjukkan persentase ketuntasan siswa 12 % dengan rata-rata 6,24, sedangkan hasil *post test* menunjukkan hasil 92% dengan rata-rata 8,79. Presentase peningkatan pada siklus II adalah 80 %.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tindakan kelas ini, maka peningkatan pemahaman siswa kelas X Jasa Boga dalam mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) melalui metode pembelajaran *Make A Match* di SMK Negeri 1 Kalasan, diajukan sejumlah saran sebagai berikut :

### **1. Bagi Sekolah**

Sebaiknya pihak sekolah mendorong tenaga pendidik / guru untuk mengembangkan pembelajaran inovatif dan kreatif dengan menerapkan metode pembelajaran *Make A Match*.

### **2. Bagi Guru**

- a. Dengan hasil penelitian ini, hendaknya guru menerapkan metode pembelajaran *Make A Match* dalam proses pembelajaran di kelas, agar nantinya kualitas pembelajaran semakin baik.
- b. Guru diharapkan membimbing lebih lanjut bagi siswa yang belum dapat memenuhi batas ketentuan minimal.

- c. Guru diharapkan dapat membagi alokasi waktu dengan baik dalam penerapan metode pembelajaran *Make A Match*.
- d. Guru diharapkan dapat mengarahkan siswa yang aktif di kelas agar nantinya pembelajaran dapat berjalan dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Suprijono. 2012. *Cooperative Learning Teori & Aplikasi PAIKEM*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Annita Lie. 2002. *Cooperative Learning Mempraktikkan Cooperative Learning di Ruang – Ruang Kelas*. Jakarta : PT. Grasindo
- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Penilaian Hasil Belajar Siswa Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*. Yogyakarta : UNY Press
- Hamdani. 2011. *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung : CV. Pustaka Setia
- Imam Ghozali. 2011. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 19*. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro
- Isjoni. 2007. *Cooperative Learning Mengembangkan Kemampuan Belajar Kelompok*. Bandung : Pustaka Jendela Utama
- Lorin W. Anderson dan David R. Krathwohl. 2010. *Kerangka Landasan Untuk Pembelajaran, Pengajaran, Dan Asesmen*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Marlia Nurcahyati. 2011. *Meningkatkan Prestasi Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Melalui Penerapan Metode Pembelajaran Make A Match Pada Siswa X di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta*. Skripsi tidak diterbitkan. UNY.
- Mohammad Ali. 2010. *Metodologi dan Aplikasi Riset Penelitian*. Bandung : Pustaka Jendela Utama
- Nana Sudjana. 1992. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya
- Newin Devilia Ayu. 2011. *Penerapan Mind Mapping untuk Meningkatkan Pemahaman Tentang Teknik Dasar Pengolahan Makanan Pada Siswa di SMK Negeri 3 Wonosari*. Skripsi tidak diterbitkan. UNY.
- Nini Subini, dkk. 2012. *Psikologi Pembelajaran*. Yogyakarta : Mentari Pustaka
- Oemar Hamalik. 2007. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta : Bumi Aksara

- Reynolds, C.R., Livingston, R.B. & Willson, V. 2010. *Measurement and Assessment in Education 2<sup>nd</sup> edition*. New Jersey : Pearson Prentice Hall
- Robert E. Slavin. 2009. *Cooperative Learning, Teori, Riset dan Praktik*. Bandung : Nusa Media
- Slameto. 1995. *Belajar dan Faktor – Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta : Rineka Cipta
- Sudaryono. 2012. *Dasar – Dasar Evaluasi Pembelajaran*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta
- \_\_\_\_\_. 2009. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- Suhardjono. 2008. *Langkah Mudah Penelitian Tindakan Kelas sebagai Pengembangan Profesi Guru*. Jakarta : PT. Rajagrafindo Persada
- Suharsimi Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta
- Suharsimi Arikunto, dkk. 2009. *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta : Rineka Cipta
- Supriyadi. 2011. *Strategi Belajar Mengajar*. Yogyakarta : Cakrawala Ilmu
- Syaiful Bahri Djamarah & Aswan Zain. 2007. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta : Rineka Cipta
- Syuaeb Kurdi & Abdul Aziz. 2006. *Model Pembelajaran Efektif Pendidikan Agama Islam Di SD dan MI*. Bandung : Pustaka Bani Quraisyi
- Yusuf Hadi Miarso, dkk. 1986. *Teknologi Komunikasi Pendidikan*. Jakarta : CV. Rajawali
- Zainal Arifin. 2012. *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya

# LAMPIRAN I

## Instrumen Penelitian

1. Silabus Pembelajaran
2. RPP Siklus I
3. RPP Siklus II
4. Lembar Observasi
5. Soal *Pre Test / Post Test* Siklus I
6. Soal *Pre Test / Post Test* Siklus II



**SILABUS PEMBELAJARAN**  
**MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP)**

## SILABUS

**NAMA SEKOLAH** : SMK N 1 KALASAN  
**MATA PELAJARAN** : Dasar Kompetensi Kejuruan  
**KELAS/SEMESTER** : X / 1 dan 2  
**STANDAR KOMPETENSI** : Melakukan Persiapan Pengolahan  
**ALOKASI WAKTU** : 105 JAM  
**KKM** : 75

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
3.1 Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan	Jujur	1. Memeriksa bahan makanan sesuai dengan prosedur perusahaan <i>perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan</i>	1. Penerimaan dan pengiriman bahan makanan : <ul style="list-style-type: none"> <li>makanan kering</li> <li>makanan kalengan</li> <li>dairy product</li> </ul> 2. Proses penerimaan barang	1. Memberikan pengertian tentang penerimaan barang 2. Menjelaskan proses penerimaan barang : <ul style="list-style-type: none"> <li>Kemampuan petugas</li> <li>Ketersediaan fasilitas</li> <li>Kelengkapan pencatatan</li> <li>Jadwal penerimaan</li> <li>Supervisi</li> </ul>	Tes tertulis	2	2 (4)		1. Referensi buku yang relevan 2. Hand out 3. LCD 4. Alat praktek 5. Modul
	Bersahabat/komunikatif	2. Meneliti dan mencatat variasi bahan dgn tepat dan mengkomunikasikan pada orang yang bertanggung jawab <i>tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain</i>	3. Mencatat dan melaporkan penerimaan dan pengiriman barang 4. Membuat laporan penerimaan dan pengiriman bahan makanan	3. Mencatat dan melaporkan penerimaan dan pengiriman barang 4. Membuat laporan penerimaan dan pengiriman bahan makanan	Tes tertulis				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	3. Memeriksa kerusakan kualitas tanggal penggunaan setiap item barang/bahan makanan sesuai dg prosedur perusahaan <i>tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.</i>	5. Fungsi kartu pencatatan gudang	5. Menerangkan metode pengendalian gudang 6. Menerangkan fungsi kartu pencatatan ruang penyimpanan	Tes tertulis				
	Tanggung jawab	4. Memeriksa kualitas bahan makanan segar <i>sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.</i>	6. Kartu penyimpanan bahan digunakan sesuai dengan ketentuan yang ada	7. Menyimpan bahan makanan dan barang sesuai prosedur 8. Menggunakan kartu penyimpanan bahan	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap				
	Tanggung jawab	5. Mengirim bahan makanan ke tempat penyimpanan tanpa kerusakan <i>sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa</i>	7. Sistem pendistribuan barang/ bahan makanan	9. Menjelaskan system pendistribusian bahan makanan dan barang 10. Mendistribusikan bahan dan barang sesuai standar kesehatan dan keselamatan	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	mandiri	6. Menyimpan persediaan bahanmakanan pada tempat dan suhu segar sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	8. Mengidentifikasi jenis ruanganpenyimpanan 9. Prosedur penyimpanan barang 10. Metode pengendalian gudang	11. Menyebutkan jenis-jenis ruangan penyimpanan 12. Membuat laporan persediaan bahan makanan dan barang 13. Menjelaskan prosedupenyimpanan	Tes tertulis				
	Rasa ingin tahu	7. Alur kerja didapur diidentifikasi dengan benar sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	11. Pengertian dapur 12. fungsi dapur 13. struktur organisasi dapur 14. jenis-jenis dapur 15. alur kerja yang efisien di dapur 16. persyaratan dapur 17. hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan dapur	14. menjelaskan pengertian dapur 15. Menjelaskan fungsi dapur 16. Mengidentifikasikan struktur organisasi dapur 17. Jenis-jenis dapur 18. Mendiskripsikan alur kerja yang efisien di dapur 19. Menjelaskan persyaratan dapur 20. Menjelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan dapur	Tes tertulis				
3.2 Mengorganisir Persiapan pengolahan	disiplin	1. Persiapan diri sebelum memasak dilakukan dengan benar tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan	1. Langkah-langkah persiapan diri,meliputi: • Rambut/kepala • Wajah • Tangan • Badan • Kaki • pakaian	1. Menjelaskan persiapan diri sebelum pengolahan • Rambut/kepala • Wajah • Tangan • Badan • Kaki • pakaian	Tes tertulis	4	2 (4)	2 (8)	

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	kreatif	2. Memilih peralatan pengolahan sesuai dengan kebutuhan resep <b>berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki</b>	2. Peralatan bantu pengolahan makanan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• tanpa daya listrik</li> <li>• Menggunakan listrik daya</li> </ul> 3. Peralatan pengolahan makanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tanpa listrik daya</li> <li>• Menggunakan listrik daya</li> <li>• Pesawat memasak</li> </ul>	2. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan bantu pengolahan makanan</li> <li>• Fungsi alat bantu pengolahan makanan</li> <li>• Jenis-jenis alat pengolahan makanan</li> <li>• Fungsi alat pengolahan makanan</li> <li>• Klasifikasi pesawat memasak</li> </ul>	Tes tertulis Unjuk kerja				
3.3 Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan	Gemar membaca	1. Mengidentifikasi bahan-bahan sesuai resep standar <b>kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya</b>	1. Pengetahuan bahan makanan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan makanan hewani</li> <li>• Bahan makanan nabati (Indonesia &amp; continental)</li> <li>• Bumbu dan rempah (Indonesia dan continental)</li> <li>• Bahan aditif makanan (Indonesia &amp; continental)</li> </ul> 2. Fungsi masing-masing bahan makanan	1. Menjelaskan Klasifikasi bahan makanan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan makanan hewani</li> <li>• Bahan makanan nabati (Indonesia &amp; continental)</li> <li>• Bumbu dan rempah (Indonesia dan continental)</li> <li>• Bahan additive makanan (Indonesia &amp; continental)</li> </ul> 2. Fungsi masing-masing bahan makanan	Tes tertulis	6	14 (28)	-	

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Kerja Keras	2. Mengumpulkan dan menyiapkan jumlah, jenis dan mutu bahan dengan tepat dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai <i>perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.</i>	3. Penyiapan bahan makanan Sesuai dengan standar porsi 4. Mutu bahan pangan 5. Pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan	3. Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyiapan bahan makanan sesuai dengan standar porsi</li> <li>• Mutu bahan makanan</li> <li>• Pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan</li> </ul>	Tes tertulis				
	Mandiri	3. Membersihkan/menyiapkan buah sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu <i>sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas</i>	6. Kualitas buah yang baik 7. Teknik penanganan dan penyimpanan buah 8. Contoh Pengolahan buah	4. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kualitas buah yang baik</li> <li>• Teknik penanganan dan penyimpanan buah</li> <li>• Contoh Pengolahan buah</li> </ul>	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk				
	disiplin	4. Membersihkan/menyiapkan sayuran sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu <i>tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan</i>	9. Kualitas sayuran yang baik 10. Teknik penanganan dan penyimpanan sayuran 11. Pengolahan sayuran	5. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kualitas sayuran yang baik</li> <li>• Teknik penanganan dan penyimpanan sayuran</li> <li>• Pengolahan sayuran</li> </ul>	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Tanggung jawab	5. Membersihkan/menyiapkan bumbu sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	12. Kualitas bumbu dan rempah yang baik 13. Teknik penanganan dan penyimpanan bumbu dan rempah	6. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>Kualitas bumbu dan rempah yang baik</li> <li>Teknik penanganan dan penyimpanan bumbu dan rempah</li> </ul>	Tes tertulis				
	Rasa ingin tahu	6. Membersihkan/menyiapkan ikan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	14. Kualitas ikan yang baik 15. Teknik penanganan dan penyimpanan ikan 16. Aneka potongan ikan 17. Contoh Pengolahan ikan	7. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>Kualitas ikan yang baik</li> <li>Teknik penanganan dan penyimpanan ikan</li> <li>Aneka potongan ikan</li> <li>Contoh Pengolahan ikan</li> </ul>	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja produk				
	disiplin	7. Membersihkan/menyiapkan daging sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan	18. Kualitas daging yang baik 19. Teknik penanganan dan penyimpanan daging 20. Aneka potongan daging 21. Contoh Pengolahan daging sesuai potongan	8. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>Kualitas daging yang baik</li> <li>Teknik penanganan dan penyimpanan daging</li> <li>Aneka potongan daging</li> <li>Contoh Pengolahan daging sesuai potongan</li> </ul>	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja produk				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Rasa ingin tahu	8. Membersihkan/menyiapkan unggas sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	22. Kualitas unggas yang baik 23. Teknik penanganan dan penyimpanan unggas 24. Aneka potongan unggas 25. Contoh Pengolahan unggas	9. Menjelaskan : • Kualitas unggas yang baik • Teknik penanganan dan penyimpanan unggas • Aneka potongan unggas • Contoh Pengolahan unggas	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk				
	Tanggung jawab	9. Membersihkan/menyiapkan telur sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	26. Kualitas telur yang baik 27. Teknik penanganan dan penyimpanan telur 28. Contoh Pengolahan telur	10. Menjelaskan : • Kualitas telur yang baik • Teknik penanganan dan penyimpanan telur • Contoh Pengolahan telur	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk				
	Kreatif	10. Menangani dan menyiapkan produk yang terbuat dari susu dengan benar sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	29. Kualitas produk susu yang baik 30. Teknik penanganan dan penyimpanan produk susu 31. Contoh Pengolahan produk susu	11. Menjelaskan : • Kualitas produk susu yang baik • Teknik penanganan dan penyimpanan produk susu • Contoh Pengolahan produk susu	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk				



KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	11. Mengukur dan menyaring bahanbahan/ hidangan kering sebagaimana yang dibutuhkan dalam menu <i>tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.</i>	32. Jenis-jenis bahan makanan kering 33. Kualitas bahan makanan kering yang baik 34. Teknik penanganan dan penyimpanan bahan makanan kering 35. Contoh Pengolahan bahan makanan kering	12. Menjelaskan : • Jenis-jenis bahan makanan kering • Kualitas bahan makanan kering yang baik • Teknik penanganan dan penyimpanan bahan makanan kering • Contoh Pengolahan bahan makanan kering	Tes tertulis				
3.4 Menggunakan metode dasar memasak	Kerja Keras	1. Teknik pengolahan makanan diuraikan dengan benar <i>perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.</i>	1. Teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental, meliputi : • Boilling • Simmering • Poaching • Blanching • Steaming • Au bain marie • Deep frying • Shallow frying • Stir frying • Sautéing • Roasting • Grilling • Gridling • Baking	1. Menjelaskan Teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental, meliputi : • Boilling • Simmering • Poaching • Blanching • Steaming • Au bain marie • Deep frying • Shallow frying • Stir frying • Sautéing • Roasting • Grilling • Gridling • Baking	Tes tertulis	4	10 (20)		1. Referensi buku yang relevan 2. Hand out 3. LCD 4. Alat praktek Modul

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	rasa Ingin Tahu	2. Syarat - syarat melaksanakan teknik pengolahan makanan sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	2. Syarat Teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental, meliputi : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boilling</li> <li>• Simmering</li> <li>• Poaching</li> <li>• Blanching</li> <li>• Steaming</li> <li>• Au bain marie</li> <li>• Deep frying</li> <li>• Shallow frying</li> <li>• Stir frying</li> <li>• Sautéing</li> <li>• Roasting</li> <li>• Grilling</li> <li>• Gridling</li> <li>• Baking</li> </ul>	2. Menjelaskan syarat Teknik pengolahan makanan Indonesia dan continental, meliputi : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boilling</li> <li>• Simmering</li> <li>• Poaching</li> <li>• Blanching</li> <li>• Steaming</li> <li>• Au bain marie</li> <li>• Deep frying</li> <li>• Shallow frying</li> <li>• Stir frying</li> <li>• Sautéing</li> <li>• Roasting</li> <li>• Grilling</li> <li>• Gridling</li> <li>• Baking</li> </ul>	Tes tertulis				
	Kreatif	3. Mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	3. Macam-macam teknik pengolahan makanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boilling</li> <li>• Simmering</li> <li>• Poaching</li> <li>• Blanching</li> <li>• Steaming</li> <li>• Au bain marie</li> <li>• Deep frying</li> <li>• Shallow frying</li> <li>• Stir frying</li> <li>• Sautéing</li> <li>• Roasting</li> <li>• Grilling</li> <li>• Gridling</li> <li>• Baking</li> </ul>	3. Mempraktekkan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boilling</li> <li>• Simmering</li> <li>• Poaching</li> <li>• Blanching</li> <li>• Steaming</li> <li>• Au bain marie</li> <li>• Deep frying</li> <li>• Shallow frying</li> <li>• Stir frying</li> <li>• Sautéing</li> <li>• Roasting</li> <li>• Grilling</li> <li>• Gridling</li> <li>• Baking</li> </ul>	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk				

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
3.5 Membuat potongan sayuran	Mandiri	1. Membuat potongan sayuran sesuai dengan berat, jumlah atau porsi sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas	1. Aneka Potongan sayuran 2. Teknik pemotongan sayuran	1. Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Aneka Potongan sayuran</li> <li>Teknik pemotongan sayuran</li> <li>Mempraktekkan aneka potongan sayuran</li> </ul>	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk	2	3 (6)		1. Modul aneka potongan sayuran 2. Pisau Gunting
	Tanggung jawab	2. Membersihkan/menyiapkan sayuran sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	3. Aneka potongan sayuran sesuai resep masakan	2. Menjelaskan aneka potongan sayuran sesuai dengan resep masakan	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk				
3.6 Membuat garnish dan lipatan daun	Rasa Ingin Tahu	1. Membuat macam-macam lipatan daun sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	1. Teknik pemilihan daun yang baik 2. Teknik pembuatan Aneka Lipatan dari daun 3. Aplikasi lipatan daun dalam penyajian makanan	3. Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Teknik pemilihan daun yang baik</li> <li>Teknik pembuatan Aneka Lipatan dari daun</li> <li>Aplikasi lipatan daun dalam pembuatan makanan</li> <li>Mempraktekkan aneka lipatan daun</li> </ul>	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk	2	2 (4)		1. Modul aneka lipatan daun 2. Modul hiasan/garnish makanan 3. Pisau 4. Gunting 5. Chopping board

KOMPETENSI DASAR	NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Tanggung jawab	2. Membuat hiasan makanan dari bahan makanan sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	4. Teknik pemilihan bahan untuk pembuatan garnish 5. Macam-macam garnish dari sayuran	4. Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> <li>Teknik pemilihan bahan untuk pembuatan garnish</li> <li>Macam-macam garnish dari sayuran</li> <li>Mempraktekkan pembuatan garnish</li> </ul>	1. Tes tertulis 2. Penilaian sikap 3. Unjuk kerja 4. produk				

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**SIKLUS I**

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

### **A. Identitas**

Nama guru : Fathimah Nur Zahroh  
Nama sekolah : SMK N 1 Kalasan  
Mata pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Kelas/semester : X/2  
Tahun Pelajaran : 2012/2013  
Alokasi waktu : 3 jam pelajaran x @45 menit

### **B. Standar Kompetensi**

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan.  
Kompetensi Dasar : 3.4. Menggunakan Metode Dasar Memasak  
Indikator : 1. Teknik pengolahan makanan diuraikan dengan benar.  
2. Syarat – syarat melaksanakan teknik pengolahan makanan.

### **C. Karakter Bangsa dan kewirausahaan**

1. Bersahabat / Komunikatif (tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain).
2. Rasa ingin tahu (sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar).
3. Mandiri (sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas).

### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan teknik pengolahan makanan *by moist heat cooking* dengan benar.

2. Siswa dapat menjelaskan syarat – syarat teknik pengolahan makanan *by moist heat cooking*.

#### **E. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian memasak
2. Tujuan teknik pengolahan makanan / memasak
3. Teknik pengolahan makanan Indonesia dan Continental *by moist heat cooking*
  - *Boiling*
  - *Simmering*
  - *Poaching*
  - *Stewing*
  - *Braising*
  - *Steaming*
  - *Blanching*
4. Syarat – syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan Continental *by moist heat cooking*
  - *Boiling*
  - *Simmering*
  - *Poaching*
  - *Stewing*
  - *Braising*
  - *Steaming*
  - *Blanching*

#### **F. Metode Pembelajaran**

1. Ceramah
2. *Make A Match*

### G. Kegiatan Pembelajaran (Langkah-langkah Pembelajaran)

Pertemuan ke-1						
Kegiatan Pembelajaran		Metode	Waktu	Guru/siswa	Domain	Karakter
1. Eksplorasi			25'			
	a. Salam pembuka			Guru dan siswa	Afektif, Kognitif	Saling Menghargai, Ketakwaan, Kemandirian, Menghargai pendapat
	b. Berdoa					
	c. Absensi					
	d. Guru menerangkan tujuan pembelajaran	Ceramah		Guru		
	e. Guru memberikan soal <i>pre test</i>	Tes		Siswa		
	f. Apersepsi tentang metode dasar memasak <i>moist heat cooking</i>	Ceramah		Guru dan siswa		
2. Elaborasi						
	a. Guru membagikan <i>handout</i>		5'	Guru	Kognitif	Perhatian
	b. Guru menjelaskan materi yang akan dipelajari yaitu pengertian memasak, tujuan memasak, teknik pengolahan makanan <i>moist heat cooking</i> , dan syarat – syarat teknik pengolahan makanan <i>moist heat cooking</i>	Ceramah dan Tanya jawab	50'	Guru dan siswa		



	c. Guru membagi siswa menjadi lima kelompok.		5'	Guru, siswa		
	d. Guru menjelaskan metode pembelajaran <i>make a match</i>	Ceramah	5'			Perhatian,
	e. Guru membagikan kartu kepada setiap kelompok berupa satu set kartu yang berisi 40 kartu, dengan rincian 20 kartu soal dan 20 kartu jawaban.		5'			
	f. Siswa mendiskusikan untuk menemukan pasangan – pasangan kartu yang cocok	Game	20'	Siswa	Kognitif	Menghargai pendapat, perhatian, percaya diri
3. Konfirmasi			20'			
	a. Guru mengevaluasi hasil kerja siswa dengan menggunakan metode <i>make a match</i> . b. Guru memberikan soal <i>post test</i> c. Guru menyampaikan materi yang akan	Ceramah, Tanya jawab		Guru dan siswa	Kognitif , afektif	Saling menghargai

disampaikan pada pertemuan berikutnya d. Menutup pelajaran e. Salam penutup.					
Total waktu	135'				

#### H. Alat, Bahan, Sumber, Media

Alat : *White board*, spidol, penghapus dan kartu

Bahan : -

Sumber : Putu, Bagus. 1995. *Tata Boga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan: Jakarta.

Media : Kartu – kartu pertanyaan dan jawaban  
Hand out

#### I. Penilaian

Prosedur tes : *Pre Test* dan *Post Test*

Bentuk tes : Pilihan Ganda

Guru Pembimbing



Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Kalasan, 12 Januari 2013

Praktikan,



Fathimah Nur Zahroh

NIM. 09511241029

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**SIKLUS II**

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

### **A. Identitas**

Nama guru : Fathimah Nur Zahroh  
Nama sekolah : SMK N 1 Kalasan  
Mata pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Kelas/semester : X/2  
Tahun Pelajaran : 2012/2013  
Alokasi waktu : 3 jam pelajaran x @45 menit

### **B. Standar Kompetensi**

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan.  
Kompetensi Dasar : 3.4. Menggunakan Metode Dasar Memasak  
Indikator : 1. Teknik pengolahan makanan diuraikan dengan benar.  
2. Syarat – syarat melaksanakan teknik pengolahan makanan.

### **C. Karakter Bangsa dan kewirausahaan**

1. Bersahabat / Komunikatif (tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain).
2. Rasa ingin tahu (sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar).
3. Mandiri (sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas).

### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan teknik pengolahan makanan *dry heat cooking* dan *fat cooking* dengan benar.

2. Siswa dapat menjelaskan syarat – syarat teknik pengolahan makanan *dry heat cooking* dan *fat cooking*.

#### **E. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian memasak
2. Tujuan memasak
3. Teknik pengolahan makanan Indonesia dan Continental *dry heat cooking* dan *fat cooking*  
*Dry heat cooking*
  - *Grilling*
  - *Roasting*
  - *Baking**Fat cooking*
  - *Deep frying*
  - *Shallow frying*
4. Syarat – syarat teknik pengolahan makanan Indonesia dan Continental *dry heat cooking* dan *fat cooking*  
*Dry heat cooking*
  - *Grilling*
  - *Roasting*
  - *Baking**Fat cooking*
  - *Deep frying*
  - *Shallow frying*

#### **F. Metode Pembelajaran**

1. Ceramah
2. *Make A Match*

### G. Kegiatan Pembelajaran (Langkah-langkah Pembelajaran)

Pertemuan ke-2						
Kegiatan Pembelajaran		Metode	Waktu	Guru/siswa	Domain	Karakter
1. Eksplorasi			25'			
	a. Salam pembuka			Guru dan siswa	Afektif, Kognitif	Saling Menghargai, Ketakwaan, Kemandirian, Menghargai pendapat
	b. Berdoa					
	c. Absensi					
	d. Guru menerangkan tujuan pembelajaran	Ceramah		Guru		
	e. Guru memberikan soal <i>pre test</i>	Tes		Siswa		
	f. Apersepsi tentang metode dasar memasak <i>dry heat cooking</i> dan <i>fat cooking</i>	Ceramah		Guru dan siswa		
2. Elaborasi						
	a. Guru membagikan <i>handout</i>		5'	Guru	Kognitif	Perhatian
	b. Guru menjelaskan materi yang akan dipelajari yaitu, teknik pengolahan makanan <i>dry heat cooking</i> dan <i>fat cooking</i> dan syarat – syarat teknik pengolahan makanan <i>dry heat cooking</i> dan <i>fat cooking</i>	Ceramah dan Tanya jawab	50'	Guru dan siswa		

	c. Guru membagi siswa menjadi lima kelompok.		5'	Guru, siswa		
	d. Guru menjelaskan metode pembelajaran <i>make a match</i>	Ceramah	5'			Perhatian
	e. Guru membagikan kartu kepada setiap kelompok berupa satu set kartu yang berisi 40 kartu, dengan rincian 20 kartu soal dan 20 kartu jawaban.		5'			
	f. Siswa mendiskusikan untuk menemukan pasangan – pasangan kartu yang cocok	Game	20'	Siswa	Kognitif, afektif	Menghargai pendapat, perhatian, percaya diri
3.	Konfirmasi		20'			
	a. Guru mengevaluasi hasil kerja siswa dengan menggunakan metode <i>make a match</i> . b. Guru memberikan soal <i>post test</i> c. Menutup pelajaran d. Salam penutup.	Ceramah, Tanya jawab		Guru dan siswa	Kognitif, afektif	Saling menghargai
Total waktu		135'				

## **Alat, Bahan, Sumber, Media**

Alat : *White board*, spidol, penghapus, papan flanel dan kartu  
Bahan :  
Sumber : Putu, Bagus. 1995. *Tata Boga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan: Jakarta.  
Media : Kartu – kartu pertanyaan dan jawaban  
Hand out

## **Penilaian**

Prosedur tes : *Pre Test* dan *Post Test*  
Bentuk tes : Pilihan Ganda

Guru Pembimbing



Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. NIP. 19640801 198903 2 009

Kalasan, 19 Januari 2013

Praktikan,



Fathimah Nur Zahroh

NIM. 09511241029



**LEMBAR OBSERVASI AKTIVITAS SISWA**  
**PENEPARAN PEMBELAJARAN METODE MAKE A MATCH**

Isilah jumlah siswa pada kolom Ya atau Tidak yang sudah tersedia sesuai dengan kondisi yang sedang diamati.

No	Aspek yang diamati	Frekuensi		Keterangan
		Ya	Tidak	
	<b>Penyajian Materi</b>			
1	Siswa masuk kelas dengan tertib			
2	Siswa memperhatikan dengan sungguh – sungguh ketika guru menerangkan			
3	Siswa ramai sendiri / berbicara dengan teman lain			
4	Siswa termotivasi untuk berpartisipasi aktif dalam pembelajaran			
5	Siswa mengajukan pertanyaan bila mengalami kesulitan			
	<b>Metode Make A Match</b>			
6	Siswa mau mengikuti kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>			
7	Siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>			
8	Siswa mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>			
9	Siswa saling bekerja sama dengan baik			
10	Siswa berani mempresentasikan hasil kerjasama anggota kelompok dalam memasang kartu pertanyaan dan jawaban			

Yogyakarta, Januari 2013

Guru Praktikan

Observer

Fathimah Nur Zahroh

Mulat Adtyawiranti

NIM 09511241029

NIM 09511241014

**PRE TEST/ POST TEST SIKLUS I**  
**LEMBAR SOAL**

Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Kelas / Kompetensi Keahlian : X Jasa Boga  
Hari / Tanggal : Sabtu, 12 Januari 2013  
Waktu :

---

1. Berikut yang merupakan tujuan proses memasak adalah...
  - A. membuat makanan lebih mudah dicerna
  - B. membuat bahan mentah menjadi layak jual
  - C. membungkus makanan sehingga tampak lebih rapi
  - D. membunuh bibit penyakit yang ada pada bahan mentah
2. Pengelompokan metode yang digunakan dalam memasak makanan antara lain...
  - A. panas basah, pemanasan langsung, panas kering
  - B. panas basah, panas kering, menggunakan minyak
  - C. pemanasan dengan matahari, menggunakan minyak, panas basah
  - D. pemanasan langsung, pemanasan tidak langsung, menggunakan minyak
3. *Boilling* dikenal juga dengan istilah...
  - A. merebus
  - B. menumis
  - C. mengukus
  - D. menggoreng
4. Suhu yang digunakan dalam proses *boiling* adalah...
  - A. 70°C
  - B. 100 °C
  - C. 170 °C
  - D. 200 °C
5. Untuk mencegah pemanasan lanjut pada sayuran yang dimasak dengan teknik *boiling* yang dilakukan adalah...
  - A. didiamkan hingga bahan dingin
  - B. bahan diangkat sebelum matang
  - C. ditambahkan garam pada air rebusan
  - D. memasukkan bahan ke dalam air dingin

6. Suhu yang digunakan dalam proses *simmering* adalah... .  
A. 77 °C – 82 °C  
B. 80 °C - 95 °C  
C. 95 °C – 98 °C  
D. 100 °C - 125 °C
7. Tujuan memasak dengan teknik *simmering* adalah... .  
A. membunuh bibit penyakit pada bahan makanan  
B. mencapai kematangan makanan pada titik didih  
C. menjaga tekstur makanan agar lembut dan tidak hancur  
D. menahan keluarnya sari ikan (juice) selama proses pengolahan
8. Merebus pelan – pelan dengan menggunakan cairan yang jumlahnya terbatas disebut... .  
A. *stewing*  
B. *boiling*  
C. *poaching*  
D. *simmering*
9. Bahan tambahan yang digunakan pada saat pembuatan *poached egg* adalah... .  
A. cuka dan gula  
B. garam dan cuka  
C. garam dan *white wine*  
D. minyak wijen dan garam
10. Suhu yang digunakan dalam proses *poaching* adalah... .  
A. 77 °C – 82 °C  
B. 80 °C - 95 °C  
C. 95 °C – 98 °C  
D. 100 °C - 125 °C
11. Contoh masakan yang diolah dengan teknik *stewing* adalah... .  
A. bakso  
B. rendang  
C. opor ayam  
D. gulai kambing
12. *Stewing* digolongkan menjadi dua golongan, yaitu... .  
A. *red stew* dan *brown stew*  
B. *red stew* dan *yellow stew*  
C. *brown stew* dan *white stew*  
D. *white stew* dan *yellow stew*
13. Mengungkep dikenal dengan istilah... .  
A. *boilling*  
B. *poaching*  
C. *braissing*  
D. *simmering*
14. Cairan yang digunakan dalam mengungkep adalah... .  
A. kaldu dan susu  
B. minyak dan santan  
C. kaldu dan saus  
D. minyak dan kaldu

15. *Steaming* disebut juga dengan istilah... .
- A. merebus
  - B. mengukus
  - C. mengetim
  - D. menyemur
16. Kelebihan memasak dengan cara *steaming* adalah... .
- A. dapat merubah bentuk asli bahan
  - B. dapat menjadikan tekstur renyah
  - C. makanan matang tidak merata
  - D. dapat melunakkan bahan
17. Contoh masakan yang diolah dengan teknik *steaming* adalah... .
- A. rawon
  - B. siomay
  - C. rendang
  - D. gulai kambing
18. Tujuan *blanching* adalah... .
- A. meningkatkan penampilan warna makanan yang dimasak
  - B. membuang kulit atau bagian luar yang tidak digunakan
  - C. membuat tekstur makanan menjadi lembut
  - D. membunuh bibit penyakit

**SELAMAT MENGERJAKAN**

**KUNCI JAWABAN**  
**PRE TEST/ POST TEST SIKLUS I**

- |       |       |
|-------|-------|
| 1. A  | 11. D |
| 2. B  | 12. C |
| 3. A  | 13. C |
| 4. B  | 14. C |
| 5. D  | 15. B |
| 6. C  | 16. D |
| 7. C  | 17. B |
| 8. C  | 18. B |
| 9. B  |       |
| 10. A |       |

**PRE TEST/ POST TEST SIKLUS II**  
**LEMBAR SOAL**

Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Kelas / Kompetensi Keahlian : X Jasa Boga  
Hari / Tanggal : Sabtu, 19 Januari 2013  
Waktu :

---

1. *Boilling* dikenal juga dengan istilah... .  
A. mengukus C. merebus  
B. menggoreng D. menumis
2. Tujuan memasak dengan teknik *simmering* adalah... .  
A. menahan keluarnya sari ikan (juice) selama proses pengolahan  
B. menjaga tekstur makanan agar lembut dan tidak hancur  
C. mencapai kematangan makanan pada titik didih  
D. membunuh bibit penyakit pada bahan makanan
3. Merebus pelan – pelan dengan menggunakan cairan yang jumlahnya terbatas disebut... .  
A. *boilling* C. *stewing*  
B. *simmering* D. *poaching*
4. *Stewing* digolongkan menjadi dua golongan, yaitu... .  
A. *brown stew* dan *white stew* C. *white stew* dan *yellow stew*  
B. *red stew* dan *white stew* D. *red stew* dan *yellow stew*
5. Mengungkep dikenal dengan istilah... .  
A. *poaching* C. *boilling*  
B. *braising* D. *simmering*
6. *Steaming* disebut juga dengan istilah... .  
A. menyemur C. merebus  
B. mengetim D. mengukus

7. Tujuan *blanching* adalah... .
- A. membunuh bibit penyakit
  - B. membuat tekstur makanan menjadi lembut
  - C. membuang kulit atau bagian luar yang tidak digunakan
  - D. meningkatkan penampilan warna makanan yang dimasak
8. Suhu yang digunakan dalam proses *boiling* adalah... .
- A. 70°C
  - B. 100°C
  - C. 170 °C
  - D. 200 °C
9. Untuk mencegah pemanasan lanjut pada sayuran yang dimasak dengan teknik *boiling* yang dilakukan adalah... .
- A. didiamkan hingga bahan dingin
  - B. bahan diangkat sebelum matang
  - C. ditambahkan garam pada air rebusan
  - D. memasukkan bahan ke dalam air dingin
10. Suhu yang digunakan dalam proses *simmering* adalah... .
- A. 77 °C – 82 °C
  - B. 80 °C - 95 °C
  - C. 95°C – 98 °C
  - D. 100 °C - 125 °C
11. Suhu yang digunakan dalam proses *poaching* adalah... .
- A. 77 °C – 82 °C
  - B. 80 °C - 95 °C
  - C. 95°C – 98 °C
  - D. 100 °C - 125 °C
12. Kelebihan memasak dengan cara *steaming* adalah... .
- A. dapat merubah bentuk asli bahan
  - B. dapat menjadikan tekstur renyah
  - C. makanan matang tidak merata
  - D. dapat melunakkan bahan
13. Memasak panas kering dan memasak menggunakan minyak adalah pengertian dari... .
- A. *cooking by dry heat* dan *cooking by moist heat*
  - B. *fat cooking* dan *cooking by moist heat*
  - C. *fat cooking* dan *cooking by dry heat*
  - D. *cooking by dry heat* dan *fat cooking*

14. Memasak dengan sumber panas berasal dari segala arah dari dalam oven pada suhu tinggi dengan menyiram minyak panas disebut... .
- A. *baking* C. *gridling*  
B. *grilling* D. *roasting*
15. Menyiram bahan makanan dengan minyak panas untuk mengembalikan kelembapan panas disebut... .
- A. *basting* C. *gratinating*  
B. *netting* D. *cooking*
16. Salah satu teknik yang menyertai proses *roasting* adalah ... .
- A. *larding* C. *gridling*  
B. *basting* D. *baking*
17. Memasak makanan dalam oven tanpa proses *basting* dengan sumber panas dari segala arah disebut... .
- A. *baking* C. *gridling*  
B. *grilling* D. *roasting*
18. Berikut ini merupakan makanan yang di olah dengan teknik *baking* adalah... .
- A. *french fries* C. *satay*  
B. *chicken steak* D. *puff pastry*
19. Memasak makanan dengan sumber panas tinggi dan langsung berada dibawah makanan yang sedang dimasak disebut... .
- A. *baking* C. *grilling*  
B. *roasting* D. *frying*
20. Alat *grill* yang dipanasi dengan api arang disebut... .
- A. *gas griller* C. *frying pan*  
B. *electric griller* D. *charcoal griller*
21. Berikut yang merupakan ciri – ciri tingkat kematangan *medium rare* pada teknik olah *grilling* adalah... .
- A. mengandung air daging berwarna merah  
B. bagian luar yang masak sedikit tebal  
C. seluruh daging mengenyal  
D. daging mulai mengenyal



22. Menggoreng dengan minyak panas sampai bahan terendam dalam minyak disebut...
  - A. *deep frying*
  - B. *shallow frying*
  - C. *pan frying*
  - D. *stir frying*
23. Berikut ini merupakan ciri – ciri makanan yang digoreng dengan minyak banyak adalah...
  - A. lemak banyak terserap dalam makanan
  - B. makanan memiliki warna kuning emas
  - C. makanan memiliki tekstur lembut
  - D. kehilangan banyak cairan
24. Berikut ini merupakan makanan dengan teknik *deep frying* adalah...
  - A. *pan fried snapper*
  - B. *chicken steak*
  - C. *french bread*
  - D. *french fries*
25. Pengolahan secara cepat dengan sedikit minyak disebut...
  - A. *pan frying*
  - B. *shallow frying*
  - C. *stir frying*
  - D. *deep frying*
26. Berikut merupakan salah satu prinsip *shallow frying* adalah...
  - A. panas yang digunakan tinggi
  - B. bahan menjadi kecoklatan
  - C. tekstur makanan lembut
  - D. jumlah minyak banyak
27. Sisa minyak endapan pada proses *sautéing* disebut...
  - A. *compote*
  - B. *gravy*
  - C. *drapping*
  - D. *jelly*
28. Berikut ini merupakan makanan dengan teknik *sautéing* adalah...
  - A. *steamed rice*
  - B. *fillet of beef stroganof*
  - C. *french fries*
  - D. *chicken drum stick*

**KUNCI JAWABAN**  
**PRE TEST/ POST TEST SIKLUS II**

1. C	6. D	11. A	16. A	21. D	26. B
2. B	7. C	12. D	17. A	22. A	27. C
3. D	8. B	13. D	18. D	23. B	28. B
4. A	9. D	14. D	19. C	24. D	
5. B	10. C	15. A	20. D	25. B	

# LAMPIRAN II

## Perangkat Pembelajaran

1. MPP Card “*Moist Heat Cooking*“ untuk Siklus I
2. MPP Card “*Dry Heat Cooking dan Fat Cooking*“ untuk Siklus II
3. *Handout* Siklus I
4. *Handout* Siklus II

**PERTANYAAN**

**JAWABAN**

TUJUAN BLANCHING



MEMBUANG KOTORAN PADA BAHAN MAKANAN

TUJUAN MEMASAK



MEMBUAT MAKANAN LEBIH MUDAH DICERNA

TUJUAN PEMBERIAN GARAM PADA SAYURAN YANG DIREBUS



MENGURANGI RASA TAJAM PADA SAYURAN

TUJUAN SIMMERING



MENJAGA TEKSTUR MAKANAN AGAR LEMBUT

CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK STEAMING



SIOMAY

CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK STEWING



GULAI KAMBING

BROWN & WHITE



JENIS STEWING

BUAH YANG DIPOACHED



COMPOTE

KELEBIHAN MEMASAK DENGAN STEAMING



MELUNAKKAN BAHAN TANPA BANYAK MENGHILANGKAN ZAT GIZI

BAHAN TAMBAHAN PADA PEMBUATAN POACHED EGG



GARAM & CUKA

JENIS TEKNIK OLAH



MOIST HEAT, DRY HEAT & FAT COOKING

SUHU SIMMERING



95<sup>o</sup>C - 98<sup>o</sup>C

SUHU POACHING



77<sup>o</sup>C - 82<sup>o</sup>C

SUHU BOILLING



100<sup>o</sup>C

GAMBAR BOILLING



GAMBAR SIMMERING



GAMBAR POACHING



GAMBAR STEWING



GAMBAR BRAISING



GAMBAR STEAMING



GAMBAR BLANCHING



**PERTANYAAN**

**JAWABAN**

BASTING



TEKNIK MENYIRAM DENGAN MINYAK PANAS (ROASTING)

GRILLER DENGAN API ARANG



CHARCOAL GRILLER

GRILLER DENGAN API GAS



GAS GRILLER

CIRI – CIRI WELLDONE



SELURUH DAGING SUDAH MENGENYAL

CIRI – CIRI MEDIUM RARE



DAGING MULAI MENGENYAL

BARDING, LARDING, NETTING, TRUSSING



TEKNIK YANG MENYERTAI ROASTING

OVEN ROASTING & OPEN SPIT ROASTING



CARA MEMASAK ROASTING

SISA MINYAK ENDAPAN SAUTEING



DRAPPING

MEMASAK MENGGUNAKAN MINYAK



FAT COOKING

MEMASAK PANAS KERING



COOKING BY DRY HEAT

CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK ROASTING



ROASTED LEG OF LAMB

CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK BAKING



PUFF PASTRY

CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK GRILLING



GRILLED STEAK

CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK SHALLOW FRYING



FILLET OF BEEF STROGANOF

CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK DEEP FRYING



FRENCH FRIES

GAMBAR ROASTING



GAMBAR BAKING



GAMBAR GRILLING








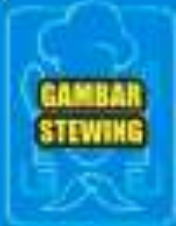












































GAMBAR DEEP FRYING



GAMBAR SHALLOW FRYING












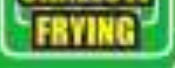

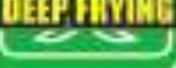





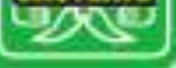

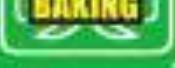



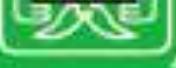



























 <b>GAMBAR BOILING</b> 	 <b>GAMBAR SIMMERING</b> 	 <b>GAMBAR POACHING</b> 	 <b>GAMBAR STEWING</b> 	 <b>GAMBAR BRAISSING</b> 
 <b>GAMBAR STEAMING</b> 	 <b>BAHAN TAMBAHAN PADA PEMBUATAN POACHED EGG</b> 	 <b>TUJUAN BLANCING</b> 	 <b>TUJUAN MEMASAK</b> 	 <b>TUJUAN SIMMERING</b> 
 <b>SUHU BOILING</b> 	 <b>TUJUAN PEMBERIAN GARAM PADA SAYURAN YANG DIREBUS</b> 	 <b>SUHU SIMMERING</b> 	 <b>BUAH YANG DIPOACHED</b> 	 <b>KELEBIHAN MEMASAK DENGAN STEAMING</b> 
 <b>SUHU POACHING</b> 	 <b>CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK STEWING</b> 	 <b>CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK STEAMING</b> 	 <b>MOIST HEAT DRY HEAT &amp; FAT COOKING</b> 	 <b>BROWN &amp; WHITE</b> 
 <b>MEMBUANG KOTORAN PADA BAHAN MAKANAN</b> 	 <b>MEMBUAT MAKANAN LEBIH MUDAH DICERNA</b> 	 <b>100°C</b> 	 <b>MENGURANGI RASA TAJAM PADA SAYURAN</b> 	 <b>95-98°C</b> 



 <p><b>MENJAGA TEKSTUR MAKANAN AGAR LEMBUT</b></p> 	 <p><b>GULAI KAMBING</b></p> 	 <p><b>SIOMAY</b></p> 	 <p><b>JENIS STEWING</b></p> 	 <p><b>JENIS TEKNIK OLAH</b></p> 
 <p><b>MELUNAKKAN BAHAN TANPA BANYAK MENGHILANGKAN ZAT GIZI</b></p> 	 <p><b>77-82 °C</b></p> 	 <p><b>GARAM &amp; CUKA</b></p> 	 <p><b>COMPOTE</b></p> 	 
 	 	 	 	 
 <p><b>FRENCH FRIES</b></p> 	 <p><b>DAGING MULAI MENGENYAL</b></p> 	 <p><b>GRILLED STEAK</b></p> 	 <p><b>COOKING BY DRY HEAT</b></p> 	 <p><b>FAT COOKING</b></p> 
 <p><b>CARA MEMASAK ROASTING</b></p> 	 <p><b>DRAPPING</b></p> 	 <p><b>ROASTED LEG OF LAMB</b></p> 	 <p><b>PUFF PASTRY</b></p> 	 <p><b>TEKNIK MENYIRAM DENGAN MINYAK PANAS (ROASTING)</b></p> 



 <p><b>MEMASAK MENGUNAKAN MINYAK</b></p> 	 <p><b>MEMASAK PANAS KERING</b></p> 	 <p><b>GAMBAR ROASTING</b></p> 	 <p><b>GAMBAR GRILLING</b></p> 	 <p><b>TEKNIK YANG MENYERTAI ROASTING</b></p> 
 <p><b>CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK SHALLOW FRYING</b></p> 	 <p><b>CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK DEEP FRYING</b></p> 	 <p><b>BARDING, LARDING, NETTING, TRUSSING</b></p> 	 <p><b>BASTING</b></p> 	 <p><b>SISA MINYAK ENDAPAN SAUTEING</b></p> 
 <p><b>CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK BAKING</b></p> 	 <p><b>GRILLER DENGAN API GAS</b></p> 	 <p><b>GRILLER DENGAN API ARANG</b></p> 	 <p><b>CIRI - CIRI WELLDONE</b></p> 	 <p><b>CIRI - CIRI MEDIUM RARE</b></p> 
 <p><b>OVEN ROASTING &amp; OPEN SPIT ROASTING</b></p> 	 <p><b>CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK ROASTING</b></p> 	 <p><b>CONTOH MAKANAN DENGAN TEKNIK GRILLING</b></p> 	 <p><b>GAMBAR DEEP FRYING</b></p> 	 <p><b>GAMBAR BAKING</b></p> 
 <p><b>GAMBAR SHALLOW FRYING</b></p> 	 <p><b>CHARCOAL GRILLER</b></p> 	  	 <p><b>SELURUH DAGING SUDAH MENGENYAL</b></p> 	 <p><b>GAS GRILLER</b></p> 





## HANDOUT SIKLUS I

### TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

Memasak (*cooking*) merupakan suatu proses penerapan panas pada bahan makanan dengan tujuan tertentu atau dengan demikian proses memasak hanya berlangsung selama panas mengenai atau diterapkan pada suatu bahan makanan.

Adapun tujuan dalam pengolahan makanan, antara lain :

1. Membuat makanan lebih mudah dicerna
2. Membuat makanan aman untuk dimakan
3. Meningkatkan rasa atau keenakan makanan yang dimasak
4. Meningkatkan penampilan warna makanan yang dimasak

Ada tiga metode masak yang lazim digunakan dalam proses pengolahan makanan, yaitu : metode masak panas basah (*cooking by moist heat*), metode masak panas kering (*cooking by dry heat*) dan metode masak dengan minyak (*fat cooking*).

#### 1. Cara Memasak Panas Basah

Memasak panas basah dilakukan dengan cara sebagai berikut :

##### a. *Boiling*

*Boiling* (merebus pada titik didih) adalah memasak makanan didalam air mendidih (100 °c) yang jumlah air lebih banyak daripada makanan yang dimasak, sehingga makanan terendam seluruhnya.

Setelah proses perebusan, bahan makanan dimasukkan kedalam air dingin dengan tujuan mencegah *over cooking* pada proses *boiling*.

Prinsip dasar dalam teknik *boiling*

- 1) Merebus daging dan unggas

Prinsip dasar merebus daging yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih.

- 2) Sayuran

Sayuran dimasukkan ke dalam air mendidih terlebih dahulu diberi garam. Saat proses merebus berlangsung biarkan panci tetap terbuka sehingga warna sayuran tetap hijau dan segar.

- 3) Umbi – umbian

Proses merebus untuk umbi dimulai sejak air masih dingin kemudian dipanaskan bersama – sama dengan tujuan supaya mengurangi rasa tajam. Air harus menutupi permukaan umbi dan selama proses berlangsung panci harus dalam keadaan tertutup.

Contoh menu :

- 1) *Boiled potatoes*
- 2) *Boiled beef french style*



Gambar 1. *Boilling*

#### b. *Simmering*

*Simmering* (merebus dibawah titik didih yaitu 95 – 98 °C) adalah proses perebusan yang dilakukan secara pelan – pelan dengan api kecil dalam waktu yang lama.

Cara *simmering* dilakukan untuk menjaga tekstur dari bahan makanan supaya tidak hancur dan membantu mendapatkan hasil yang lembut. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, soup, memasak sayur, dan lain – lain.



Gambar 2. *Simmering*

#### c. *Poaching*

Merebus pelan – pelan dengan menggunakan cairan yang jumlahnya terbatas pada suhu dibawah titik didih 77 – 82 °C . Digunakan untuk mengolah makanan yang lunak seperti ikan, buah – buahan dan telur tanpa kulit.

Prinsip dasar dalam *poaching* :

1) Telur

Dalam proses *poaching*, air yang dipergunakan diberi garam dan cuka dengan tujuan mempercepat putih telur membeku dan memecahkan warna putih telur.

2) Ikan

Ikan yang di *poached* dalam dua bentuk, yaitu utuh dan potongan. Ikan yang akan di *poached* dalam bentuk utuh prosesnya dimulai dari air dingin yang diberi bumbu dan sayuran pemberi aroma, kemudian air di didihkan bersama hingga matang, hal ini bertujuan supaya ikan matang merata dan tidak hancur setelah matang. Ikan potongan di *poached* pada air yang sudah mendidih dan diberi bumbu dan sayuran pemberi aroma, ikan di *poached* perlahan, hal ini bertujuan supaya lapisan ikan yang berkerut dibagian luar sebagai penahan keluarnya air sari ikan selama proses *poaching*.

3) Buah – buahan

Buah – buahan yang di *poached* dalam syrup gula disebut *compote* atau *setup*.

Contoh makanan dengan teknik olah *poaching* adalah *Poached egg*, *Poached egg Florentine*, *Poached fish duglere*, *Fruit compotes*, *Setup nanas*



Gambar 3. *Poaching*

d. *Stewing*

*Stewing* adalah proses memasak yang dilakukan perlahan – lahan dalam cairan atau saus dalam jumlah yang hampir sama dengan bahan yang dimasak.

Pada proses *stewing* daging yang akan di “*stew*” dipotong – potong kecil kurang lebih 4 cm kubus.

*Stewing* dapat digolongkan ke dalam dua golongan besar, yakni :

1) *White stew* yaitu dengan menggunakan saus berwarna putih (*white sauce*)

2) *Brown stew* yaitu dengan menggunakan saus berwarna coklat (*brown sauce*)



Gambar 4. *Stewing*

Contoh makanan dengan teknik olah *stewing* adalah Gulai kambing, Rawon , *Brown lamb stew*, *White chicken stew*, dan lain – lain.

e. ***Braising***

*Braising* (menyemur atau mengungkep) adalah memasak dengan menggunakan sedikit bahan cair dan ditutup. Cairan yang biasa dipergunakan adalah kaldu atau saus yang dihidangkan bersama dengan masakan yang diolah.

Contoh teknik *braising* sesuai dengan bahan yang diolah

- 1) ***Braised meat***. Daging dicoklatkan dengan menggunakan metode panas kering seperti *pan frying*, gunanya untuk memberi penampilan tertentu dan aroma pada daging yang diolah. Untuk bahan yang sama seperti ayam dan ikan, terkadang tidak memerlukan penambahan bahan cair karena bahan tersebut sudah mengandung air. Uap tertahan oleh tutup dan cairan yang ada bahan tersebut, yang menyebabkan makanan menjadi masak.
- 2) ***Braises vegetables***. Digunakan untuk mengolah sayur – sayuran, seperti wortel, kubis, bunga kol dan buncis pada suhu rendah yang didahului dengan menumis ringan dengan bahan cair sedikit tanpa pencoklatan dengan lemak.

Contoh masakan dengan teknik *braising* adalah semur daging, rendang, opor ayam, *braised green beans*, dan lain – lain



Gambar 5. *Braising*

**f. Steaming**

*Steaming* (mengukus) adalah memasak dengan uap air panas pada titik didih yakni 100°C pada tempat yang tertutup.

Bahan makanan yang diolah dengan teknik *steaming*, diletakkan disuatu tempat kemudian tempat tersebut dipindahkan ke dalam *steamer* (pengukus). Alat yang lazim digunakan adalah risopan, dandang, langseng, dan *rice cooker*.

Kelebihan teknik *steaming*

- 1) Dapat mempertahankan bentuk asli bahan sehingga menarik untuk disajikan
- 2) Dapat melunakkan bahan tanpa banyak zat gizi yang hilang ke dalam air

Contoh masakan yang menggunakan teknik *steaming* adalah nasi putih, pudding, siomay, *steamed vegetables*, bolu, dll



Gambar 6. *Steaming*

**g. Blanching**

*Blanching* berarti mencelupkan bahan makanan ke dalam air mendidih beberapa saat kemudian diangkat kembali.

Tujuan *Blanching* adalah membuang kulit atau bagian luar yang tidak diperlukan, membuat lapisan pelindung dan memudahkan membuang kotoran atau benda asing yang melekat pada bagian luar, dan menghentikan reaksi enzim makanan.



Gambar 7. *Blanching*

## HANDOUT SIKLUS II

### *COOKING BY DRY HEAT DAN FAT COOKING*

#### A. Memasak Panas Kering (*cooking by dry heat*)

Memasak dengan panas kering dilakukan dengan menggunakan alat dimana panas dapat ditimpakan pada bahan, baik dari atas, bawah, atau atas dan bawah dan sekeliling bahan

Yang meliputi panas kering antara lain :

##### 1. *Roasting*

Memasak makanan dengan sumber panas berasal dari segala jurusan dari dalam oven dengan suhu tinggi dan sewaktu – waktu makanan disiram dengan minyak panas untuk mengembalikan kelembapan panas yang disebut *basting procces*.

Yang menyertai teknik *roasting* :

- a. *Barding* adalah membungkus daging atau unggas dengan lemak yang diiris tipis.
- b. *Larding* adalah menambahkan lemak pada daging dengan cara menyisipkan potongan lemak pada serat daging.
- c. *Netting* adalah pengikatan bahan makanan menggunakan jarring atau benang untuk mendapatkan bentuk yang rapi.
- d. *Trussing* adalah pengikatan daging atau unggas dengan benang untuk mendapatkan bentuk yang rapi.

Memasak dengan *roasting* ada 2 :

- a. Unggas yang dimasak diletakkan diatas baki dan dimasukkan kedalam oven (*oven roasting*)
- b. Memasak dengan api terbuka (*open spit roasting*)  
Sumber api dari bawah dan makanan yang ditusuk dengan satu tusukan dan diputar – putar selama proses memasak

Contoh makanan dengan teknik *roasting* adalah *roasting chicken with gravy, roasted leg of lamb, roasted duckling bigarade*, dll



Gambar 1. *Roasting*

## 2. *Baking*

Memasak makanan dalam oven tanpa proses *basting* dengan sumber panas dari segala arah.

Contoh makanan dengan teknik *baking* adalah *baked potatoes*, *baked apple*, *French bread*, *puff pastry*, dll



Gambar 2. *Baking*

## 3. *Grilling*

Memasak makanan dengan panas tinggi dan langsung, sumber panas berada dibawah makanan yang sedang dimasak.

Jenis – jenis alat *grilling* :

- Alat grill yang dipanasi dengan listrik (*electric griller*)
- Alat grill yang dipanasi dengan api gas (*gas griller*)
- Alat grill yang dipanasi dengan api arang (*charcoal griller*)

Tingkat kematangan pada tehnik *grilling* :

- Rare :
  - Bagian luar yang masak sedikit tebal dan mulai berwarna coklat.



- Bagian dalam berwarna muda dan mengandung air daging berwarna merah
- b. Medium rare :
  - Bagian luar yang masak mulai banyak dan berwarna coklat.
  - Bagian dalam berwarna merah muda dan masih mengandung air sedikit air daging berwarna merah muda.
  - Daging mulai mengenyal.
- c. Welldone :
  - Bagian luar berwarna coklat dan sudah ada yang tampak gosong serta kering.
  - Bagian dalam berwarna abu-abu dan tidak ada lagi air daging yang keluar.
  - Seluruh bagian daging sudah kenyal.

Contoh makanan dengan teknik *grilling* adalah *grilled steak*, sate, *grilled chicken*.



Gambar 3. *Grilling*

## B. Memasak dengan Minyak (*fat cooking*)

### 1. *Deep frying*

Menggoreng dengan minyak panas sampai bahan terendam dalam minyak.

Ciri – ciri makanan dengan teknik *deep frying* adalah

- a. Lemak sedikit terserap dalam makanan
- b. Makanan memiliki warna kuning emas
- c. Hanya kehilangan sedikit cairan kecuali jika terlalu masak

Contoh makanan dengan teknik *deepfrying* adalah *French fries*, risoles, kerupuk, ayam goreng, dll



Gambar 4. *Deep frying*

## 2. *Shallow frying*

*Shallow frying* disebut juga *sauteing* yaitu pengolahan secara cepat dengan sedikit minyak dan bahan tidak tertutup seluruhnya oleh minyak

Prinsip *shallow frying* atau *sauteing* :

- Bahan menjadi kecoklatan
- Jumlah minyak sedikit
- Panas yang digunakan sedang

Dalam proses *sautéing* sisa minyak yang mengendap disebut *drapping*. *Drapping* dari proses *sautéing* pada daging, unggas, dan ikan yang sering digunakan pada pembuatan saus disebut *gravy*. Contoh makanan dengan teknik *shallow frying* adalah *sautéed greenbeans*, *fillet of beef stroganof*, *sautéed potatoes*, dll.



Gambar 5. *Shallow frying*

# **LAMPIRAN III**

## **Uji Kualitas Instrumen**

1. Validitas
2. Reliabilitas
3. Tingkat Kesukaran Butir Soal
4. Daya Pembeda Soal Pemahaman



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
Alamat : Kampus Fakultas Teknik UNY  
Karangmalang, Yogyakarta

---

Hal : Permohonana Kesediaan Uji Validasi  
Kepada Yth. : Wika Rinawati, M.Pd

Dengan hormat

Dalam rangka melakukan uji validitas instrument penelitian skripsi dengan judul "Peningkatan Pemahaman Siswa Kelas X Boga Dalam Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) Melalui Metode Pembelajaran *Make A Match* Di SMK Negeri 1 Kalasan", maka saya :

Nama : Fathimah Nur Zahroh  
NIM : 09511241029  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Pembimbing : Dr. Endang Mulyatiningsih

Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan validasi instrument sehingga dapat diujikan kepada sampel penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerjasama, perhatian , dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 27 Desember 2012

Dosen Pembimbing

Pemohon

Dr. Endang Mulyatiningsih

Fathimah Nur Zahroh

NIP 19630111 198812 2 001

NIM 09511241029



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
Alamat : Kampus Fakultas Teknik UNY  
Karangmalang, Yogyakarta

---

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wika Rinawati, M.Pd

NIP : 19760424 200112 2 002

Jabatan : Dosen PTBB Universitas Negeri Yogyakarta

Telah membaca instrument penelitian sebagai ahli materi dan ahli media yang berjudul “Peningkatan Pemahaman Siswa Kelas X Boga Dalam Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) Melalui Metode Pembelajaran *Make A Match* Di SMK Negeri 1 Kalasan” yang disusun oleh :

Nama : Fathimah Nur Zahroh

NIM : 09511241029

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah membaca, memperhatikan, dan mengadakan pembahasan pada butir – butir instrument penelitian menyatakan bahwa validitas instrument tes : valid/ ~~tidak valid~~\*)

Pernyataan ini dibuat dengan sebenar – benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 27 Desember 2012

Yang menyatakan

Wika Rinawati, M.Pd

Saran :

*Perbaiki instrumen dengan memperhatikan urutan  
Pilihan Jawaban & tata tulis instrumen*

.....  
\*) Coret yang tidak perlu



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
Alamat : Kampus Fakultas Teknik UNY  
Karangmalang, Yogyakarta

---

Hal : Permohonan Kesiediaan Uji Validasi  
Kepada Yth. : Dra. Dwi Lestari Iriani

Dengan hormat

Dalam rangka melakukan uji validitas instrument penelitian skripsi dengan judul “Peningkatan Pemahaman Siswa Kelas X Boga Dalam Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) Melalui Metode Pembelajaran *Make A Match* Di SMK Negeri 1 Kalasan”, maka saya :

Nama : Fathimah Nur Zahroh  
NIM : 09511241029  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Pembimbing : Dr. Endang Mulyatiningsih

Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan validasi instrument sehingga dapat diujikan kepada sampel penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerjasama, perhatian , dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 27 Desember 2012

Dosen Pembimbing

Pemohon

Dr. Endang Mulyatiningsih

NIP 19630111 198812 2 001

Fathimah Nur Zahroh

NIM 09511241029





**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
Alamat : Kampus Fakultas Teknik UNY  
Karangmalang, Yogyakarta

---

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP : 19640801 198903 2 009

Jabatan : Guru Mata Pelajaran MPP SMK Negeri 1 Kalasan

Telah membaca instrument penelitian sebagai ahli materi dan ahli media yang berjudul “Peningkatan Pemahaman Siswa Kelas X Boga Dalam Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (MPP) Melalui Metode Pembelajaran *Make A Match* Di SMK Negeri 1 Kalasan” yang disusun oleh :

Nama : Fathimah Nur Zahroh

NIM : 09511241029

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah membaca, memperhatikan, dan mengadakan pembahasan pada butir – butir instrument penelitian menyatakan bahwa validitas instrument tes : valid/ tidak valid\*)

Pernyataan ini dibuat dengan sebenar – benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 27 Desember 2012

Yang menyatakan

Dra. Dwi Lestari Iriani

Saran :

perbaiki tata tulis dan urutan jawaban

.....

.....

\*) Coret yang tidak perlu

MicroCAT (tm) Testing System  
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO.TXT

Page 1

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics			
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
1	0-1	0.321	0.790	0.606	a	0.321	0.790	0.606 *
					b	0.250	-0.452	-0.331
					c	0.143	-0.323	-0.208
					d	0.286	-0.196	-0.147
					Other	0.000	-9.000	-9.000
2	0-2	0.750	0.813	0.597	a	0.107	-0.500	-0.298
					b	0.750	0.813	0.597 *
					c	0.107	-0.617	-0.368
					d	0.036	-0.665	-0.282
					Other	0.000	-9.000	-9.000
3	0-3	0.286	0.944	0.710	a	0.286	0.944	0.710 *
					b	0.321	-0.352	-0.270
					c	0.179	-0.589	-0.401
					d	0.214	-0.141	-0.100
					Other	0.000	-9.000	-9.000
4	0-4	0.357	0.753	0.586	a	0.214	-0.337	-0.240
					b	0.357	0.753	0.586 *
					c	0.179	-0.479	-0.327
					d	0.250	-0.181	-0.133
					Other	0.000	-9.000	-9.000
5	0-5	0.714	0.787	0.592	a	0.071	-0.609	-0.322
					b	0.036	-0.391	-0.166
					c	0.179	-0.589	-0.401
					d	0.714	0.787	0.592 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
6	0-6	0.179	0.373	0.254	a	0.036	0.157	0.066
					b	0.714	-0.184	-0.138
					c	0.071	-0.346	-0.183
					d	0.179	0.373	0.254 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
7	0-7	0.357	0.791	0.616	a	0.321	-0.412	-0.316
					b	0.214	-0.362	-0.257
					c	0.357	0.791	0.616 *
					d	0.107	-0.228	-0.136
					Other	0.000	-9.000	-9.000



MicroCAT (tm) Testing System  
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO.TXT

Page 2

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics			
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
8	0-8	0.357	0.657	0.511	a	0.357	-0.363	-0.282
					b	0.036	-0.117	-0.050
					c	0.357	0.657	0.511 *
					d	0.250	-0.316	-0.232
					Other	0.000	-9.000	-9.000
9	0-9	0.250	0.790	0.580	a	0.500	-0.216	-0.172
					b	0.036	-0.209	-0.088
					c	0.250	0.790	0.580 *
					d	0.214	-0.510	-0.362
					Other	0.000	-9.000	-9.000
10	0-10	0.500	0.665	0.531	a	0.214	-0.559	-0.397
					b	0.500	0.665	0.531 *
					c	0.107	0.200	0.119
					d	0.179	-0.534	-0.364
					Other	0.000	-9.000	-9.000
11	0-11	0.321	0.149	0.114	a	0.143	0.377	0.243 ?
					b	0.214	-0.067	-0.047
					c	0.321	-0.332	-0.255
					d	0.321	0.149	0.114 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
					CHECK THE KEY d was specified, a works better			
12	0-12	0.286	0.775	0.583	a	0.286	0.775	0.583 *
					b	0.214	-0.018	-0.012
					c	0.321	-0.292	-0.224
					d	0.179	-0.589	-0.401
					Other	0.000	-9.000	-9.000
13	0-13	0.679	0.772	0.593	a	0.071	-0.346	-0.183
					b	0.071	-0.451	-0.239
					c	0.179	-0.644	-0.439
					d	0.679	0.772	0.593 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
14	0-14	0.464	0.691	0.551	a	0.214	-0.387	-0.275
					b	0.179	-0.039	-0.027
					c	0.464	0.691	0.551 *
					d	0.143	-0.672	-0.434
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO.TXT

Page

3

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics			
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
15	0-15	0.464	0.691	0.551	a	0.214	-0.387	-0.275
					b	0.179	-0.534	-0.364
					c	0.464	0.691	0.551 *
					d	0.143	-0.100	-0.064
					Other	0.000	-9.000	-9.000
16	0-16	0.429	0.687	0.545	a	0.214	-0.337	-0.240
					b	0.179	-0.259	-0.177
					c	0.429	0.687	0.545 *
					d	0.179	-0.397	-0.270
					Other	0.000	-9.000	-9.000
17	0-17	0.393	0.725	0.571	a	0.214	-0.141	-0.100
					b	0.393	0.725	0.571 *
					c	0.214	-0.141	-0.100
					d	0.179	-0.754	-0.514
					Other	0.000	-9.000	-9.000
18	0-18	0.643	0.728	0.567	a	0.143	-0.450	-0.290
					b	0.107	-0.500	-0.298
					c	0.107	-0.422	-0.252
					d	0.643	0.728	0.567 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
19	0-19	0.393	0.744	0.586	a	0.214	-0.239	-0.170
					b	0.393	0.744	0.586 *
					c	0.179	-0.589	-0.401
					d	0.214	-0.214	-0.152
					Other	0.000	-9.000	-9.000
20	0-20	0.143	0.727	0.469	a	0.321	-0.152	-0.116
					b	0.143	0.727	0.469 *
					c	0.214	0.007	0.005
					d	0.321	-0.312	-0.239
					Other	0.000	-9.000	-9.000

## Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO.TXT

Page 4

There were 28 examinees in the data file.

## Scale Statistics

-----

Scale:	0
-----	
N of Items	20
N of Examinees	28
Mean	8.286
Variance	24.776
Std. Dev.	4.978
Skew	0.733
Kurtosis	-0.376
Minimum	1.000
Maximum	19.000
Median	7.000
Alpha	0.870
SEM	1.795
Mean P	0.414
Mean Item-Tot.	0.536
Mean Biserial	0.703

01	6.00
02	8.00
03	5.00
04	1.00
05	7.00
06	19.00
07	6.00
08	10.00
09	3.00
10	8.00
11	5.00
12	5.00
13	17.00
14	19.00
15	8.00
16	3.00
17	16.00
18	9.00
19	2.00
20	14.00
21	4.00
22	7.00
23	10.00
24	3.00
25	9.00
26	11.00
27	4.00
28	13.00

MicroCAT (tm) Testing System  
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO2.TXT

Page 1

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
1	0-1	0.750	0.671	0.492	a	0.107	-0.446	-0.266
					b	0.071	-0.513	-0.272
					c	0.750	0.671	0.492
					d	0.071	-0.446	-0.236
					Other	0.000	-9.000	-9.000
2	0-2	0.357	0.897	0.699	a	0.214	-0.486	-0.346
					b	0.357	0.897	0.699
					c	0.179	-0.201	-0.137
					d	0.250	-0.442	-0.325
					Other	0.000	-9.000	-9.000
3	0-3	0.429	0.825	0.654	a	0.179	-0.409	-0.279
					b	0.179	-0.288	-0.196
					c	0.214	-0.486	-0.346
					d	0.429	0.825	0.654
					Other	0.000	-9.000	-9.000
4	0-4	0.571	0.780	0.619	a	0.571	0.780	0.619
					b	0.143	-0.479	-0.309
					c	0.107	-0.618	-0.369
					d	0.179	-0.322	-0.220
					Other	0.000	-9.000	-9.000
5	0-5	0.393	0.674	0.530	a	0.143	-0.319	-0.205
					b	0.393	0.674	0.530
					c	0.321	-0.423	-0.324
					d	0.143	-0.158	-0.102
					Other	0.000	-9.000	-9.000
6	0-6	0.429	0.848	0.673	a	0.179	-0.444	-0.303
					b	0.250	-0.514	-0.377
					c	0.143	-0.238	-0.154
					d	0.429	0.848	0.673
					Other	0.000	-9.000	-9.000
7	0-7	0.393	0.745	0.586	a	0.179	-0.513	-0.350
					b	0.107	-0.519	-0.310
					c	0.393	0.745	0.586
					d	0.321	-0.157	-0.121
					Other	0.000	-9.000	-9.000



MicroCAT (tm) Testing System  
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO2.TXT

Page 2

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alt.	Alternative Statistics		
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.		Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
8	0-8	0.500	0.841	0.671	a	0.179	-0.444	-0.303
					b	0.500	0.841	0.671 *
					c	0.107	-0.151	-0.090
					d	0.214	-0.657	-0.467
					Other	0.000	-9.000	-9.000
9	0-9	0.714	0.730	0.549	a	0.071	-0.480	-0.254
					b	0.143	-0.499	-0.322
					c	0.071	-0.513	-0.272
					d	0.714	0.730	0.549 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
10	0-10	0.357	0.740	0.576	a	0.286	-0.223	-0.168
					b	0.179	-0.184	-0.125
					c	0.357	0.740	0.576 *
					d	0.179	-0.583	-0.397
					Other	0.000	-9.000	-9.000
11	0-11	0.321	0.741	0.569	a	0.321	0.741	0.569 *
					b	0.214	-0.175	-0.125
					c	0.250	-0.514	-0.377
					d	0.214	-0.175	-0.125
					Other	0.000	-9.000	-9.000
12	0-12	0.464	0.590	0.470	a	0.214	-0.067	-0.047
					b	0.143	-0.379	-0.244
					c	0.179	-0.496	-0.338
					d	0.464	0.590	0.470 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
13	0-13	0.321	0.766	0.588	a	0.214	-0.191	-0.136
					b	0.250	-0.342	-0.251
					c	0.214	-0.378	-0.268
					d	0.321	0.766	0.588 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
14	0-14	0.464	0.693	0.552	a	0.179	-0.288	-0.196
					b	0.214	-0.409	-0.290
					c	0.143	-0.359	-0.231
					d	0.464	0.693	0.552 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000

MicroCAT (tm) Testing System  
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO2.TXT

Page 3

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alt.	Alternative Statistics			
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.		Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	
15	0-15	0.571	0.653	0.518	a	0.571	0.653	0.518	*
					b	0.179	-0.340	-0.232	
					c	0.143	-0.419	-0.270	
					d	0.107	-0.397	-0.237	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
16	0-16	0.536	0.574	0.457	a	0.536	0.574	0.457	*
					b	0.286	-0.570	-0.429	
					c	0.071	0.019	0.010	
					d	0.107	-0.200	-0.119	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
17	0-17	0.321	0.222	0.171	a	0.143	0.947	0.611	?
					b	0.321	0.222	0.171	*
		CHECK THE KEY			c	0.250	-0.471	-0.345	
		b was specified, a works better			d	0.286	-0.423	-0.318	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
18	0-18	0.250	0.200	0.147	a	0.036	-0.330	-0.140	
					b	0.679	-0.235	-0.180	
					c	0.250	0.200	0.147	*
		CHECK THE KEY			d	0.036	0.594	0.251	?
		c was specified, d works better			Other	0.000	-9.000	-9.000	
19	0-19	0.464	0.704	0.561	a	0.464	0.704	0.561	*
					b	0.214	-0.533	-0.379	
					c	0.143	-0.419	-0.270	
					d	0.179	-0.114	-0.078	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
20	0-20	0.500	0.795	0.635	a	0.250	-0.656	-0.482	
					b	0.107	-0.274	-0.163	
					c	0.143	-0.258	-0.167	
					d	0.500	0.795	0.635	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
21	0-21	0.500	0.682	0.544	a	0.179	-0.288	-0.196	
					b	0.107	-0.446	-0.266	
					c	0.500	0.682	0.544	*
					d	0.214	-0.393	-0.279	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System  
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO2.TXT

Page 4

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alt.	Alternative Statistics		
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.		Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
22	0-22	0.750	0.699	0.513	a	0.107	-0.495	-0.295
					b	0.071	-0.513	-0.272
					c	0.071	-0.446	-0.236
					d	0.750	0.699	0.513
					Other	0.000	-9.000	-9.000
23	0-23	0.393	0.721	0.568	a	0.250	-0.300	-0.220
					b	0.107	-0.274	-0.163
					c	0.250	-0.414	-0.304
					d	0.393	0.721	0.568
					Other	0.000	-9.000	-9.000
24	0-24	0.429	0.663	0.526	a	0.429	0.663	0.526
					b	0.179	-0.548	-0.374
					c	0.179	0.094	0.064
					d	0.214	-0.486	-0.346
					Other	0.000	-9.000	-9.000
25	0-25	0.536	0.779	0.621	a	0.143	-0.419	-0.270
					b	0.536	0.779	0.621
					c	0.179	-0.392	-0.267
					d	0.143	-0.499	-0.322
					Other	0.000	-9.000	-9.000
26	0-26	0.536	0.642	0.512	a	0.214	-0.517	-0.368
					b	0.143	-0.098	-0.063
					c	0.107	-0.446	-0.266
					d	0.536	0.642	0.512
					Other	0.000	-9.000	-9.000
27	0-27	0.286	0.884	0.665	a	0.500	-0.489	-0.390
					b	0.286	0.884	0.665
					c	0.143	-0.419	-0.270
					d	0.071	-0.081	-0.043
					Other	0.000	-9.000	-9.000
28	0-28	0.429	0.675	0.535	a	0.071	0.052	0.028
					b	0.429	0.675	0.535
					c	0.321	-0.448	-0.344
					d	0.179	-0.427	-0.291
					Other	0.000	-9.000	-9.000



MicroCAT (tm) Testing System  
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO2.TXT

Page 5

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alt.	Alternative Statistics		
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.		Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
29	0-29	0.214	0.882	0.627	a	0.429	-0.665	-0.527
					b	0.107	-0.004	-0.002
					c	0.214	0.882	0.627 *
					d	0.250	0.014	0.010
					Other	0.000	-9.000	-9.000
30	0-30	0.536	0.676	0.539	a	0.214	-0.409	-0.290
					b	0.536	0.676	0.539 *
					c	0.107	-0.397	-0.237
					d	0.143	-0.339	-0.218
					Other	0.000	-9.000	-9.000

MicroCAT (tm) Testing System  
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file ZAHRO2.TXT

Page 6

There were 28 examinees in the data file.

Scale Statistics

-----  
Scale: 0  
-----  
N of Items 30  
N of Examinees 28  
Mean 13.714  
Variance 62.061  
Std. Dev. 7.878  
Skew 0.824  
Kurtosis -0.664  
Minimum 4.000  
Maximum 29.000  
Median 11.000  
Alpha 0.919  
SEM 2.242  
Mean P 0.457  
Mean Item-Tot. 0.546  
Mean Biserial 0.700

01	4.00
02	8.00
03	24.00
04	8.00
05	13.00
06	8.00
07	8.00
08	16.00
09	24.00
10	28.00
11	9.00
12	6.00
13	28.00
14	29.00
15	11.00
16	12.00
17	9.00
18	16.00
19	4.00
20	5.00
21	21.00
22	9.00
23	11.00
24	11.00
25	29.00
26	11.00
27	14.00
28	8.00

# LAMPIRAN IV

## Hasil Penelitian

1. Hasil Observasi Awal
2. Hasil Observasi Siklus I
3. Hasil Observasi Siklus II
4. Hasil Penilaian *Pre Test* dan *Post Test*



FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa : Fathimah Nur Zahroh Pukul : 07.00 – 08.30 WIB  
No. Mahasiswa : 09511241029 Tempat Praktik : SMKN 1 Kalasan  
Tgl. Observasi : 22 September 2012 Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/PT. Boga

No	Aspek yang diuji	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>A. Perangkat Pembelajaran</b>		
1.	Silabus	Tersedia
2.	Satuan Pelajaran (SP)	Tersedia
3.	Rencana Pembelajaran (RP)	Tersedia
<b>B. Proses Pembelajaran</b>		
1.	Membuka Pelajaran	Dibuka dengan salam, doa, review pelajaran pertemuan sebelumnya
2.	Penyajian Materi	Guru menjelaskan materi dengan <i>power point</i>
3.	Metode Pembelajaran	Metode yang digunakan yaitu metode Ceramah ( <i>Lectures</i> ) dan bertanya ( <i>Questions</i> )
4.	Penggunaan Bahasa	Dalam proses KBM guru telah baik dalam penggunaan bahasa. Mudah dipahami peserta didik dan jelas. Bahasa yang digunakan sebagai alat komunikasi adalah Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa hanya sewaktu - waktu.
5.	Penggunaan Waktu	Baik
6.	Gerak	Guru hanya duduk didepan kelas dan belum ada interaksi dengan siswa
7.	Cara Memotivasi Peserta didik	Baik, disertai dengan contoh riil agar siswa termotivasi
8.	Teknik Bertanya	Guru menyampaikan ilustrasi dengan pemberian umpan
9.	Teknik Penguasaan Kelas	Kelas terkondisikan dengan baik dari awal pembukaan pelajaran. Peserta didik yang gaduh ditempatkan dibagian depan.
10.	Penggunaan Media	Media yang digunakan selama KBM adalah LCD untuk penyampaian materi dengan power point.
11.	Bentuk dan Cara Evaluasi	Guru memberikan tugas kelompok. Tugas dipresentasikan oleh salah satu kelompok dan guru mengevaluasi kembali.
12.	Menutup Pelajaran	Dengan pemberian tugas dan evaluasi sebentar tentang materi yang telah dipelajari. Doa penutup
<b>C. Perilaku Peserta didik</b>		
1.	Perilaku Peserta didik di dalam Kelas	Antusias baik, tetapi ada sedikit yang kurang memperhatikan
2.	Perilaku Peserta didik di luar Kelas	Bervariasi, ada yang aktif dan pasif

Kalasan, 22 September 2012

Guru Pembimbing

Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Praktikan,

Fathimah Nur Zahroh

NIM. 09511241029



**LEMBAR OBSERVASI AKTIVITAS SISWA**  
**PENEPARAN PEMBELAJARAN METODE MAKE A MATCH**

Isilah jumlah siswa pada kolom Ya atau Tidak yang sudah tersedia sesuai dengan kondisi yang sedang diamati.

No	Aspek yang diamati	Frekuensi		Keterangan
		Ya	Tidak	
	<b>Penyajian Materi</b>			
1	Siswa masuk kelas dengan tertib	25	-	
2	Siswa memperhatikan dengan sungguh – sungguh ketika guru menerangkan	4	21	
3	Siswa ramai sendiri / berbicara dengan teman lain	4	21	Siswa yang berbicara dengan teman satu bangku, berada dibagian paling belakang kelas
4	Siswa termotivasi untuk berpartisipasi aktif dalam pembelajaran	23	2	
5	Siswa mengajukan pertanyaan bila mengalami kesulitan	6	19	
	<b>Metode Make A Match</b>			
6	Siswa mau mengikuti kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>	25	-	
7	Siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>	25	-	
8	Siswa mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>	5	20	Siswa masih belum terbiasa dengan adanya penerapan metode pembelajaran <i>Make A Match</i>
9	Siswa saling bekerja sama dengan baik	25	-	
10	Siswa berani mempresentasikan hasil kerjasama anggota kelompok dalam memasang kartu pertanyaan dan jawaban	15	10	Siswa mulai berani untuk mempresentasikan hasil kerjasama kelompok mereka

Yogyakarta, 12 Januari 2013

Guru Praktikan



Fathimah Nur Zahroh

NIM 09511241029

Observer



Mulat Adtyawiranti

NIM 09511241014

**LEMBAR OBSERVASI AKTIVITAS SISWA**  
**PENEPARAN PEMBELAJARAN METODE MAKE A MATCH**

Isilah jumlah siswa pada kolom Ya atau Tidak yang sudah tersedia sesuai dengan kondisi yang sedang diamati.

No	Aspek yang diamati	Frekuensi		Keterangan
		Ya	Tidak	
	<b>Penyajian Materi</b>			
1	Siswa masuk kelas dengan tertib	25	-	
2	Siswa memperhatikan dengan sungguh – sungguh ketika guru menerangkan	25	-	
3	Siswa ramai sendiri / berbicara dengan teman lain	2	23	
4	Siswa termotivasi untuk berpartisipasi aktif dalam pembelajaran	25	-	
5	Siswa mengajukan pertanyaan bila mengalami kesulitan	3	22	
	<b>Metode Make A Match</b>			
6	Siswa mau mengikuti kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>	25	-	
7	Siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>	25	-	
8	Siswa mengalami kesulitan dalam kegiatan pembelajaran dengan metode <i>Make A Match</i>	-	25	Siswa sudah beradaptasi dengan metode <i>Make A Match</i>
9	Siswa saling bekerja sama dengan baik	25	-	
10	Siswa berani mempresentasikan hasil kerjasama anggota kelompok dalam memasang kartu pertanyaan dan jawaban	20	5	Siswa sudah berani maju untuk mempresentasikan hasil kelompoknya.

Yogyakarta, 19 Januari 2013

Guru Praktikan



Fathimah Nur Zahroh

NIM 09511241029

Observer



Mulat Adtyawiranti

NIM 09511241014

**DAFTAR NILAI SISWA KELAS X JASA BOGA**  
**MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP)**

NO	NAMA SISWA	SIKLUS I		SIKLUS II	
		PRE TEST	POST TEST	PRE TEST	POST TEST
1	SISWA 1	5.56	8.89	6.07	9.29
2	SISWA 2	4.44	7.78	5.36	9.64
3	SISWA 3	5.56	7.78	6.07	8.93
4	SISWA 4	5.56	7.78	6.07	9.64
5	SISWA 5	5.00	8.33	7.50	8.57
6	SISWA 6	4.44	7.22	5.00	7.86
7	SISWA 7	5.56	7.78	5.71	8.21
8	SISWA 8	6.11	8.33	6.43	8.57
9	SISWA 9	6.67	8.89	6.07	9.29
10	SISWA 10	6.67	8.33	6.07	8.57
11	SISWA 11	5.56	9.44	6.07	10,0
12	SISWA 12	6.11	8.33	6.43	8.57
13	SISWA 13	4.44	6.11	6.79	7.14
14	SISWA 14	6.11	6.67	6.79	7.50
15	SISWA 15	4.44	6.11	5.00	8.21
16	SISWA 16	5.56	8.33	5.71	9.29
17	SISWA 17	5.56	6.67	7.14	9.64
18	SISWA 18	6.11	5.56	6.43	6.79
19	SISWA 19	7.78	8.33	8.57	9.64
20	SISWA 20	5.56	8.33	8.21	9.64
21	SISWA 21	5.00	7.78	5.36	8.21
22	SISWA 22	6.11	8.89	6.79	9.29
23	SISWA 23	5.00	8.89	6.43	9.29
24	SISWA 24	5.00	8.89	5.00	9.29
25	SISWA 25	4.44	8.33	5.00	8.57
NILAI TERTINGGI		7.78	9.44	8.57	10
NILAI TERENDAH		4.44	5.56	5	6.79
RATA – RATA KELAS		5.53	7.91	6.24	8.79
PROSENTASE TUNTAS		4 %	76 %	12 %	92 %
MEMENUHI KKM (TUNTAS)		1	19	3	23
BELUM MEMENUHI KKM		24	6	22	2



# **LAMPIRAN V**

# **DOKUMENTASI**

**Gambar : Siswa Mengerjakan *Pre Test***



**Gambar : Siswa Mengerjakan *Post Test***



**Gambar : Penyajian Materi Oleh Guru Praktikkan**



**Gambar : Penjelasan Metode Pembelajaran *Make A Match***



## **PENELITIAN TINDAKAN KELAS SIKLUS I**

**Gambar : Kegiatan Diskusi Siswa untuk Memasangkan Kartu**



**Gambar : Guru Mendampingi Siswa Selama Penerapan *Make A Match***



**Gambar : Wasit Mengoreksi Hasil Penyocokkan Kartu Kelompoknya**



**Gambar : Antusias Siswa Mengikuti Pembelajaran *Make A Match***





**Gambar : Kegiatan Presentasi**



**Gambar : Siswa yang Mendapatkan Penghargaan**



## **PENELITIAN TINDAKAN KELAS SIKLUS II**

**Gambar : Permainan Lempar Kartu**



**Gambar : Guru Mendampingi Siswa Selama Penerapan *Make A Match***



**Gambar : Guru Memberi Pengarahan Kepada Wasit**



**Gambar : Siswa Belajar Sebelum Turnamen**





**Gambar : Kompetisi Siswa Untuk Memasangkan Kartu**



**Gambar : Wasit Mengoreksi Hasil Penyocokkan Kartu Kompetisi**



**Gambar : Kegiatan Presentasi**



**Gambar : Pemenang Kompetisi Siswa**



JUARA I



JUARA II



JUARA III

**LAMPIRAN VI**

**IJIN PENELITIAN**



**KEPUTUSAN DEKAN**  
**FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
Nomor : 88/PMB/PTBG/TAHUN 2012

**TENTANG**  
**PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI BAGI MAHASISWA**  
**FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk penulisan SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, perlu diangkat pembimbing.  
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989  
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999  
3. Keputusan Presiden RI :  
a. Nomor 93 Tahun 1999  
b. Nomor 305/M Tahun 1999  
4. Keputusan Mendikbud RI :  
a. Nomor 0464/O/1992  
b. Nomor 274/O/1999  
5. Keputusan Rektor UNY Nomor 1160/UN34/KP/2011

Mengingat  
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

**MEMUTUSKAN**

Menetapkan  
Pertama : Mengangkat Pembimbing SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut :  
Nama Pembimbing : **Dr. Endang Mulyatiningsih**  
Bagi mahasiswa  
Nama : **Fathimah Nur Zahroh**  
NIM : **09511241029**  
Jurusan/Prodi : **PTBB/PT. Boga**  
Kedua : Dosen pembimbing disertai tugas membimbing penulisan SKRIPSI sesuai dengan Pedoman Tugas Akhir.  
Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan  
Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan : di Yogyakarta  
Pada tanggal : 21 Desember 2012



**Dr. Moch. Bruri Triyono**  
NIP. 19560216 198603 1 003

Tembusan Yth.:

1. Para Pembantu Dekan di lingkungan FAKULTAS TEKNIK UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FAKULTAS TEKNIK UNY
4. Yang bersangkutan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
**FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Certificate No. QSC 00582

: 014/UN34.15/PL/2013  
: 1 (satu) bendel  
: Permohonan Ijin Penelitian

03 Januari 2013

Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY  
Bupati Sleman c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Sleman  
Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY  
Kepala Dinas Pendidikan Kabupaten Sleman  
Kepala SMK NEGERI 1 KALASAN

Untuk rangka pelaksanaan Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melakukan penelitian dengan judul **"PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP) MELALUI METODE PEMBELAJARAN MAKE A MATCH DI SMK NEGERI 1 KALASAN"**, bagi siswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
Fathimah Nur Zahroh	09511241029	Pend. Teknik Boga - S1	SMK NEGERI 1 KALASAN

Pembimbing/Dosen Pengampu : Dr. Endang Mulyatiningsih  
: 19630111 198812 2 001

pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 03 Januari 2013 sampai dengan selesai.

an permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima



Dekan,  
Wakil Dekan I,

Dr. Sunaryo Soenarto  
NIP 19580630 198601 1 001

an:  
urusan





**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**  
**SEKRETARIAT DAERAH**

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)  
YOGYAKARTA 55213

**SURAT KETERANGAN / IJIN**

070/89/V/1/2013

Membaca Surat : Dekan Fak. Teknik UNY

Nomor : 014/UN34.15/PL/2013

Tanggal : 03 Januari 2013

Perihal : Ijin Penelitian

Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;  
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;  
3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.  
4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : FATHIMAH NUR ZAHROH

NIP/NIM : 09511241029

Alamat : KARANGMALANG YK

Judul : PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP) MELALUI METODE PEMBELAJARAN MAKE A MATCH DI SMK N 1 KALASAN

Lokasi : KAB SLEMAN Kota/Kab. SLEMAN

Waktu : 04 Januari 2013 s/d 04 April 2013

**Dengan Ketentuan**

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan \*) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website [adbang.jogjaprov.go.id](http://adbang.jogjaprov.go.id) dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website [adbang.jogjaprov.go.id](http://adbang.jogjaprov.go.id);
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta

Pada tanggal 04 Januari 2013

A.n Sekretaris Daerah

Asisten Perekonomian dan Pembangunan

Ub.

Kepala Biro Administrasi Pembangunan



**Tembusan :**

1. Yth. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Bupati Sleman, cq Bappeda
3. Ka. Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga DIY
4. Dekan Fak. Teknik UNY
5. Yang Bersangkutan

Hendar Susilowati, SH  
NIP. 195801201390503 2 003



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
**BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH**

Jalan Parasamya Nomor 1 Beran, Tridadi, Sleman, Yogyakarta 55511  
Telepon (0274) 868800, Faksimilie (0274) 868800  
Website: slebankab.go.id, E-mail : bappeda@slebankab.go.id

**SURAT IZIN**

Nomor : 070 / Bappeda / 24 / 2013

**TENTANG  
PENELITIAN**

**KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH**

Dasar : Keputusan Bupati Sleman Nomor : 55/Kep.KDH/A/2003 tentang Izin Kuliah Kerja Nyata, Praktek Kerja Lapangan, dan Penelitian.  
Menunjuk : Surat dari Sekretariat Daerah Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta  
Nomor : 014/UN34.15/PL/2013  
Hal : Izin Penelitian  
Tanggal : 03 Januari 2013

**MENGIZINKAN :**

Kepada :  
Nama : FATHIMAH NUR ZAHROH  
No.Mhs/NIM/NIP/NIK : 09511241029  
Program/Tingkat : S1  
Instansi/Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta  
Alamat instansi/Perguruan Tinggi : Karangmalang, Yogyakarta 55281  
Alamat Rumah : Ngruki Rt 04/17 No 18 Cemani Grogol, Sukoharjo  
No. Telp / HP : 085727213720  
Untuk : Mengadakan Penelitian / Pra Survey / Uji Validitas / PKL dengan judul  
**PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM MATA  
PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP) MELALUI  
METODE PEMBELAJARAN MAKE A MATCH DI SMK NEGERI 1 KALASAN**  
Lokasi : SMKN 1 Kalasan  
Waktu : Selama 3 bulan mulai tanggal: 04 Januari 2013 s/d 05 April 2013

**Dengan ketentuan sebagai berikut :**

1. Wajib melapor diri kepada Pejabat Pemerintah setempat (Camat/ Kepala Desa) atau Kepala Instansi untuk mendapat petunjuk seperlunya.
2. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan setempat yang berlaku.
3. Izin tidak disalahgunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan.
4. Wajib menyampaikan laporan hasil penelitian berupa 1 (satu) CD format PDF kepada Bupati diserahkan melalui Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah.
5. Izin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan di atas.

Demikian ijin ini dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat pemerintah/non pemerintah setempat memberikan bantuan seperlunya.

Setelah selesai pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) bulan setelah berakhirnya penelitian.

Dikeluarkan di Sleman

Pada Tanggal : 4 Januari 2013

a.n. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah

Sekretaris

u.b.

Kepala Bidang Pengendalian dan Evaluasi

**Tembusan :**

1. Bupati Sleman (sebagai laporan)
2. Kepala Kantor Kesatuan Bangsa Kab. Sleman
3. Kepala Dinas Dikpora Kab. Sleman
4. Kabid. Sosial Budaya Bappeda Kab. Sleman
5. Camat Kalasan
6. Kepala SMKN 1 Kalasan
7. Dekan Fak. Teknik UNY
8. Yang Bersangkutan



Dra. SUCI IRIANI SINURAYA, M.Si, M.M

Pembina, IV/a

NIP 19630112 198903 2 003





PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAH RAGA  
**SMK NEGERI 1 KALASAN**

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571  
Telp./Fax. 0274 – 496436, E-mail : smkn1kalasan@gmail.com



F/KS.8/KET

**SURAT KETERANGAN**

No. : 421.5/38/02/2013

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM**  
NIP : 19620704 199003 1 006  
Pangkat/Golongan : Pembina, IV/a  
Jabatan : Kepala Sekolah  
Instansi : SMK Negeri 1 Kalasan, Sleman

Menerangkan dengan sungguh - sungguh bahwa Mahasiswa di bawah ini :

Nama : **FATHIMAH NUR ZAHROH**  
NIM : 09511241029  
Jurusan/Prodi : Pendidikan Teknik Jasa Boga - S1  
Instansi/Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)

benar-benar telah melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 1 Kalasan, Kabupaten Sleman, dengan judul **"PENINGKATAN PEMAHAMAN SISWA KELAS X BOGA DALAM MATA PELAJARAN MELAKUKAN PERSIAPAN PENGOLAHAN (MPP) MELALUI METODE PEMBELAJARAN MAKE A MATCH DI SMK NEGERI 1 KALASAN"**

Demikian surat keterangan dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kalasan, 22 Februari 2013  
Kepala Sekolah,



**Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM.**  
NIP. 19620704 199003 1 006



**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

---

**LEMBAR SERAH TERIMA**  
**MEDIA PEMBELAJARAN BOGA**  
**SMK NEGERI 1 KALASAN**

Yang betanda tangan dibawah ini :

Nama : Fathimah Nur Zahroh

NIM : 09511241029

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Dengan ini menyerahkan media pembelajaran boga berupa :

1. 5 Set MPP Card "*Moist Heat Cooking*"
2. 5 Set MPP Card "*Dry Heat Cooking and Fat Cooking*"

Untuk membantu menyediakan media pembelajaran boga di SMK Negeri 1 Kalasan diterima baik oleh :

Nama : Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP : 19640801 198903 2 009

Demikian pernyataan ini saya buat. Semoga media pembelajaran tersebut dapat bermanfaat bagi mata pelajaran " Melakukan Persiapan Pengolahan " di SMK Negeri 1 Kalasan.

Kalasan, Januari 2013

Mengetahui,

Pihak yang menerima

Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Pihak yang menyerahkan

Fathimah Nur Zahroh

NIM. 09511241029